АСТ
ИЗДАТЕЛЬСТВО

быстро, вкусно, просто

Вкуснейшие пироги и пирожки

Простые рецепты

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Пирог – старинное кушанье, вызывающее в памяти обильные пиры и застолья; по вкусу пироги не уступают более изысканным современным кондитерским изделиям. Попробуйте приготовить какой-нибудь пирог или пирожки по предложенным ниже рецептам – и вы сами в этом убедитесь.

- Вкуснейшие пироги и пирожки. Простые рецепты
- Пироги, пирожки!
- Пироги
- Пирог банановый
- Пирог маковый
- Пирог миндально-шоколадный
- Пирог шоколадный
- Пирог на кефире
- Пирог «Домашний»
- Пирог с абрикосами
- Пирог с брусникой и безе
- Пирог с творогом и вишнями
- Пирог с яблоками и вишнями
- Пирог с грушами
- Пирог с черникой и сливками
- Пирог слоеный апельсиновый
- Пирог слоеный с молочным кремом
- Пирог слоеный манговый
- Пирог смородиновый
- Пирог слоеный с финиками и бананами
- Пирог творожный
- Пирог фруктовый
- Пирог яблочно-морковный
- Яблочный медовый пирог
- Пирог яблочный быстрый
- Пирог яблочный
- Пирог ягодный со сметаной
- Яблочный пирог с медом
- Воздушный пирог
- Французский пирог
- Английский пирог
- Пирог в дорогу
- Пирог к чаю
- Пирог медовый
- Пирог рыбный

- Пирог с корицей
- Пирог с яблоками
- Пирог московский открытый со свежими фруктами
- Пирог сборный
- Пирог с творогом
- Пирог с творогом и черешней
- Пирог «Женский каприз»
- Пирог с черной смородиной
- Пирог со сливами
- Пирог закрытый с джемом
- Пирог закрытый с яблоками, изюмом и орехами
- Пирог ореховый открытый
- Пирог с красной смородиной и белковым кремом
- Пирог с лимоном, изюмом и орехами
- Пирог трехслойный с джемом
- Пирог открытый с вареньем и белково-шоколадным кремом
- Пирог с творогом и яблоками
- Пирог с красной смородиной и орехами
- Пирог с абрикосами
- Пирог закрытый с яблоками и изюмом
- Пирог открытый с вареньем и миндалем
- Пирог с изюмом и орехами
- Пирог ореховый с джемом
- Пирог открытый с джемом и белково-ореховым кремом
- Пирог двухцветный
- Пирог трехслойный с шоколадно-ореховой начинкой
- Пирог с маком и белковым кремом
- Пирог с черникой
- Пирог с клюквой и черносливом
- Пирог с маком и изюмом
- Пирог с малиной или земляникой
- Пирог с лимоном
- Пирог с маком
- Пирог с яблочным безе
- Пирог с яблоками в коньяке
- Пирог яблочный
- Пирог на меду с маком
- Пирог с красной смородиной
- Пирог с малиновой начинкой
- Пирог с вишнями
- Пирог «черниговский»
- Пирог с изюмом и черносливом
- Маковник
- Пирог с маком

- Пирожки
- Пирожки с бананами
- Пирожки с повидлом
- Пирожки слоеные с яблоками
- Пирожки творожные с яблоками
- Пирожки с ветчиной
- Пирожки с луком
- Пирожки с рыбой
- Пирожки с бараниной (1)
- Пирожки с бараниной (2)
- Пирожки слоеные
- Пирожки с куриным мясом
- Пирожки с рыбой
- Пирожки литовские с творогом
- Пирожки сибирские
- Пирожки по-еврейски
- Пирожки медовые
- Пирожки мясные
- Пирожки чешские
- Пирожки картофельные с сардельками
- Пирожки с фруктовым повидлом
- Пирожки с хурмой
- Пирожки с крабами
- Пирожки на кефире скороспелые
- Начинки для пирогов и пирожков
- Начинка из картофеля
- Начинка из гороха или фасоли
- Начинка из моркови
- Начинка из моркови с рисом
- Начинка из моркови и творога
- Начинка из сушеных грибов
- Начинка из творога
- Начинка из гречневой каши с творогом
- Начинка из свежей капусты
- Начинка из свежей капусты и грибов
- Начинка из квашеной капусты
- Начинка из редьки
- Начинка из свеклы
- Начинка из рыбы
- Начинка из жареной рыбы
- Начинка из рыбы и квашеной капусты
- Начинка из рыбы и риса
- Начинка из рыбы с соленой скумбрией
- Начинка с маком

- Начинка из яиц
- Начинка из яблок
- Начинка из моркови и яблок

Вкуснейшие пироги и пирожки. Простые рецепты
Составитель Костина Дарья

Пироги, пирожки!

Румяные, жаркие пирожки… Разве кто-нибудь сможет отказаться от маленького красавца из дрожжевого теста с волшебно вкусной начинкой? А если вовнутрь спрятаны записки с пожеланиями? Или просто маленькие сюрпризы – изюминки в мясной начинке и несколько горошин перца в твороге?

Из такого простого блюда, как пирожки, легко можно создать семейный праздник, главное – желание.

Настоящий пирог начинается с правильного теста. Существует масса секретов – при замесе нужно думать о хорошем, добром, тогда пироги получаются богаче. Муку стоит просеять – это обогатит тесто кислородом, сделает его легким. Масло, яйца, молоко должны быть одной температуры, поэтому лучше заранее приготовить все необходимое, выложив из холодильника. Дрожжи стоит проверить на «живучесть» – если минут через 15 после соединения с теплой жидкостью они начали расти, тесто получится, если нет – лучше даже не начинать, пироги не порадуют. Испеченные изделия нельзя оставлять на металлическом противне – им нужна «дышащая» посуда, которая не даст тесту «вспотеть».

Наверное, у каждой хозяйки есть свой проверенный секрет, без которого пироги не будут самыми-самыми, но основная тайна заключается в желании и настроении: если подойти к тесту с хорошими мыслями, все непременно получится!

Сердце пирожка – его начинка. Тут все зависит только от фантазии: мясные фарши, грибы, печень, каши, рыба, помидоры с сыром, творог с зеленью, яйцо с рисом, черемша, капуста, горох, сладкое варенье, ягоды, мак – нет предела фантазии!

Сладкие пироги – это почти то же самое, что и торты, только с начинкой, и готовить их, как правило, легче. Это старинное кушанье, вызывающее в памяти обильные пиры и застолья; по вкусу пироги не уступают более изысканным современным кондитерским изделиям.

Попробуйте приготовить какой-нибудь пирог или пирожки по предложенным ниже рецептам – и вы сами в этом убедитесь.

Пироги

Пирог банановый

● *1½ стакана муки, 3 банана, 4 ст. ложки размягченного сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1 стакан сахара, 4 ст. ложки молока, ¼ ч. ложки соды.*

Бананы очистить от кожуры, протереть через сито или размять вилкой и смешать с размягченным маслом или маргарином. Затем добавить яйца и сахар, перемешать, всыпать просеянную с содой муку, влить молоко и еще раз перемешать.

Полученное тесто вылить в глубокую сковороду или форму, поставить в предварительно нагретую духовку и выпекать пирог в течение 30 минут при температуре 200–220 °С.

Пирог маковый

● *1 стакан муки, 150 г маргарина или сливочного масла, 4 яйца, 1½ стакана сахара, 1 стакан молока, 1¼ стакана молотого мака, сок из одного лимона, 1 / 5 ч. ложки соды, 1 / 5 ч. ложки уксуса, соль на кончике ножа.*

Мак размолоть, соединить с теплым молоком и взбить с помощью миксера. Полученную массу остудить. Яичные белки отделить от желтков и взбить с солью в крепкую пену.

Размягченный маргарин смешать с лимонным соком, добавить муку, соду, погашенную уксусом, сахар и яичные желтки и хорошо перемешать. Затем, продолжая размешивать, влить молочно-маковую смесь.

Полученную массу очень тонкой струйкой влить, размешивая, во взбитые белки. Это тесто вылить на смазанный сливочным маслом или маргарином противень, поместить в нагретую духовку и выпекать на среднем огне в течение 50 минут.

Пирог миндально-шоколадный

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, 150 г смальца или маргарина, 1 яйцо, ¼ ч. ложки соды, ¼ ч. ложки лимонной кислоты.*

Для начинки: *4 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 1 стакан молотых грецких орехов, 3 ст. ложки измельченного миндаля, 50–60 г тертого шоколада, ½ пакетика ванильного сахара.*

Муку просеять в миску, добавить размягченный маргарин или смалец, яйцо, соду и лимонную кислоту и замесить не очень густое тесто. Разделить его на две части и раскатать каждую в пласт. Одну лепешку выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, сверху положить начинку, накрыть ее оставшимся тестом и проколоть в нескольких местах вилкой.

Поместить пирог в хорошо нагретую духовку и выпекать до готовности.

Приготовление начинки. Яичные желтки отделить от белков и растереть добела с сахаром. Затем добавить молотые орехи, миндаль, шоколад и ванильный сахар и хорошо перемешать. После этого ввести взбитые в пену белки и снова осторожно перемешать.

Пирог шоколадный

● *1 стакан муки, 100 г растопленного сливочного масла, 1 стакан сахара, 4 яичных желтка, сок из половины лимона, 50–75 г шоколада, ванилин по вкусу.*

Яичные желтки растереть добела с сахаром и лимонным соком, а потом взбить в пену. После этого всыпать просеянную муку и сливочное масло и замесить тесто. Выложить его в обильно смазанную маслом и посыпанную мукой форму или сковороду, поместить в предварительно нагретую духовку и выпекать на среднем огне до готовности.

Испеченный пирог вынуть из формы, остудить, покрыть растопленным шоколадом и дать ему застыть.

Пирог на кефире

● *3 стакана муки, 1 пачка (250 г) маргарина, 1 яйцо, 1 ст. ложка сметаны, майонеза или кефира, 1 стакан сахара, 1 стакан густого варенья без косточек.*

Маргарин растопить, добавить яйцо, сметану и просеянную муку и замесить тесто. Разделить его на две половины: одну раскатать в пласт и выложить на противень, а вторую положить в холодильник. На раскатанную лепешку выложить ровным слоем варенье, а сверху натереть остальное тесто. Поместить пирог в предварительно нагретую духовку и выпекать на среднем огне до золотистого цвета.

Пирог «Домашний»

● *1 стакан муки, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан сметаны, ⅔ ч. ложки соды, 1 ч. ложка варенья, ¼ стакана измельченных орехов.*

Яйца растереть добела с сахаром и сливочным маслом, добавить сметану с размешанной в ней содой, варенье, орехи и хорошо перемешать. В полученную массу всыпать просеянную муку и вымесить тесто. Выложить его на смазанный жиром противень и выпекать в нагретой до 220–240 °С духовке в течение 30–35 минут.

Пирог с абрикосами

● *3½ ст. ложки муки, 2 яйца, ½ стакана молока, 750 г абрикосов, 1½ ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка ванилина.*

Муку просеять в большую миску, сделать углубление, влить туда взбитые яйца и перемешать, чтобы получилось густое тесто. Затем постепенно ввести молоко и ванилин, чтобы получилась мягкая эластичная масса. Абрикосы вымыть и разделить на половинки, удаляя косточки.

Масло положить в низкую форму размером 20 × 30 см или в сковороду, поставить ее на две минуты в разогретую до 200 °С духовку, вынуть и уложить в нее половинки абрикосов срезом вниз. Залить фрукты тестом, снова поместить форму в духовку и выпекать в течение 30–35 минут, пока пирог немного не поднимется.

Готовое изделие выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой, разрезать на порционные кусочки и подать со взбитыми сливками, сметаной или мороженым.

Пирог с брусникой и безе

● *2–2½ стакана муки, 200 г размягченного маргарина или сливочного масла, 2–3 яйца, 1½ стакана сахара, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка уксуса, 1 стакан брусники.*

Яичные белки отделить от желтков и взбить с 3–4 столовыми ложками сахара в крепкую пену.

Маргарин растереть с яичными желтками и половиной стакана сахара, затем добавить муку и погашенную уксусом соду и замесить тесто. Отделить от него примерно пятую часть, разделить ее на 2–3 кусочка и положить их в морозилку. Остальное тесто выложить на противень и разровнять.

Бруснику промыть, обсушить, перемешать с оставшимся сахаром и равномерно разложить поверх теста. Покрыть ягоды белковой массой, а сверху потереть на терке вынутое из морозилки тесто.

Пирог накрыть фольгой, поставить в нагретую до 250 °С духовку, уменьшить огонь и выпекать при температуре 180–200 °С в течение 10 минут. Затем снять фольгу и печь пирог еще 10–15 минут.

Пирог с творогом и вишнями

● ***Для теста:*** *1¼ стакана муки, ½ ч. ложки соды, 3 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо.*

Для начинки: *3 стакана сладких вишен, 500 г обезжиренного творога, тертая цедра с одного лимона, 3 ст. ложки молотых орехов, 2 ст. ложки крахмала, ½ ч. ложки соды, 1½ стакана сахара, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. ложка корицы, молотая гвоздика на кончике ножа, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Из перечисленных продуктов приготовить песочное тесто на соде и поставить его в холодильник.

Приготовление начинки. Вишни вымыть и удалить косточки. В посуду с творогом добавить цедру, орехи, просеянный крахмал, соду, обычный и ванильный сахар, корицу и гвоздику и хорошо перемешать. Затем яичные желтки отделить от белков, соединить с творогом, добавить вишни и снова перемешать. Белки взбить в крепкую пену и осторожно соединить с творожной массой.

Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, выложить на смазанный маслом противень или сковороду так, чтобы получились небольшие бортики. На тесто выложить творожную начинку, накрыть пирог фольгой, поставить в нагретую до 180 °С духовку и выпекать около часа. Готовый пирог остудить. Вырезать из бумаги шаблоны в виде вишен с хвостиками, положить на пирог, посыпать его сахарной пудрой и снять шаблон.

Пирог с яблоками и вишнями

● *3 яблока, 2½ стакана свежих вишен, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 4 яйца, 2 яичных желтка, ½ стакана сахара, 3 ст. ложки муки, 2½ стакана молока, 1–2 ст. ложки сахарной пудры.*

Из вымытой вишни удалить косточки. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками, выложить в смазанную маслом форму объемом 1,5 л и засыпать вишнями.

Яйца и желтки взбить с сахаром до получения пышной массы. Затем добавить растопленное масло и, продолжая взбивать, постепенно всыпать муку и влить молоко. Готовым тестом залить фрукты, поместить форму в разогретую до 190 °С духовку и выпекать в течение 30–40 минут до золотистого цвета. Пирогу дать постоять 3–5 минут, затем выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой (перед посыпкой можно положить на пирог шаблон в виде вишни или яблока) и сразу же подать.

Пирог с грушами

● ***Для теста:*** *1 стакан молока, 30–35 г дрожжей, 2⅔–2½ стакана муки, 1 яйцо, ½ стакана сахара, ½ ч. ложки соли, тертая цедра с половины лимона, 100 г сливочного масла или маргарина.*

● ***Для начинки:*** *2 ст. ложки молотых сухарей, 1 кг груш, 2–3 ст. ложки сахара, ½–1 ч. ложка корицы.*

Из указанных продуктов приготовить дрожжевое безопарное тесто.

Груши вымыть, очистить от сердцевины и нарезать тонкими ломтиками.

Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, обернуть вокруг скалки и переложить на смазанный маслом противень. Посыпать тесто молотыми сухарями и густо покрыть ломтиками груш так, чтобы тесто оставалось непокрытым на 2 см от краев противня. Края теста загнуть на начинку, прижать их вилкой и оставить пирог на 15–20 минут расстаиваться.

Перед тем как поставить пирог в духовку, посыпать груши корицей, перемешанной с сахаром, а края теста смазать смесью яйца с молоком. Выпекать 15–20 минут при температуре 210–230 °С.

Пирог с черникой и сливками

● ***Для теста:*** *4 стакана муки, 1 стакан сахара, тертая цедра с одного лимона, 350 г растопленного сливочного масла.*

Для начинки: *1 стакан сливок, 3 яичных желтка, 2 ст. ложки меда, 500 г черники.*

Муку просеять в миску, добавить сахар и лимонную цедру и хорошо перемешать. Затем влить теплое растопленное масло и руками замесить тесто, похожее на мелкие крошки. Разделить его на две части и одну из них выложить на застеленный пергаментом противень. Подушечками пальцев равномерно распределить тесто по противню, поместить в нагретую до 170 °С духовку и выпекать в течение 15 минут. После этого корж вынуть и слегка остудить.

Тем временем *приготовить начинку:* чернику перебрать, положить в сито, промыть под проточной водой и дать стечь. Сливки взбить миксером, осторожно подмешать к ним яичные желтки и мед, чтобы получилась густая пена. Полученную массу ложкой равномерно выложить на слегка остывший корж, сверху уложить ягоды и накрыть начинку оставшимся тестом. Пирог поместить в горячую духовку и выпекать еще 30 минут.

Пирог слоеный апельсиновый

● *4 стакана муки, 400 г маргарина, 1 стакан молока, 1 апельсин, 1 стакан сахара.*

Из муки, маргарина и молока приготовить простое слоеное тесто, заменив воду с лимонным соком молоком. Затем разделить его на две части и раскатать каждую в тонкий пласт. Выложить одну лепешку на противень, на нее ровным слоем разложить начинку, накрыть сверху оставшимся тестом и проколоть его в нескольких местах ножом. Поместить пирог в нагретую до 200–220 ˚С духовку и выпекать до золотистого цвета.

Приготовление начинки. Апельсин вымыть, разрезать на четыре части, удалить зернышки и пропустить через мясорубку. К этой массе добавить сахар и хорошо перемешать.

Пирог слоеный с молочным кремом

● ***Для теста:*** *1½ стакана муки, ½ стакана воды, 250 г сливочного масла, ⅔ ч. ложки соли.*

Для молочного крема: *4 яйца, 1½ стакана сахара, 4 стакана молока, 5 ст. ложек манной крупы, цедра с одного лимона, 200 г сливочного масла.*

Для сиропа: *3½ стакана сахара, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 стакан воды.*

Приготовить слоеное тесто.

Пока оно охлаждается, *приготовить молочный крем:* в эмалированной кастрюле взбить яйца, добавляя 1½ стакана сахара и манку. Затем, продолжая взбивать, постепенно влить молоко, поставить смесь на огонь и несколько раз довести до кипения. Потом добавить мелко натертую лимонную цедру, размешать и охладить. После этого ввести размягченное масло и крем снова взбить, чтобы получилась пышная масса.

Слоеное тесто разделить на шесть одинаковых кусочков. Стол посыпать мукой, раскатать тесто в тонкие пласты и каждый смазать сливочным маслом. В смазанную маслом форму для выпечки уложить три пласта слоеного теста так, чтобы они выступали за ее края. Сверху выложить молочный крем и завернуть выступающие края теста вверх. Накрыть крем оставшимися пластами теста и острым ножом сделать не очень глубокие надрезы. Поставить пирог в нагретую духовку и выпекать в течение 30–40 минут при умеренной температуре.

В это время *приготовить сироп:* в кастрюлю влить воду и лимонный сок, всыпать сахар, довести смесь до кипения, снять пену и варить сироп в течение 3–5 минут.

Готовый пирог вынуть из духовки, полить сиропом, дать постоять 20–30 минут, а потом выложить на блюдо и подать на стол.

Пирог слоеный манговый

● *375 г (1 упаковка) замороженного слоеного теста, 3 ст. ложки размягченного сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 3 крупных манго, 2 стакана подсушенных кедровых орешков.*

Готовое слоеное тесто разморозить, раскатать в пласт, вырезать из него круг диаметром 30 см, уложить его на блюдо или в сковороду, накрыть и поставить на полчаса в холодильник.

Манго вымыть, очистить от кожуры, удалить косточку, а мякоть нарезать на дольки. В кастрюлю с растопленным маслом всыпать сахар и дать ему расплавиться на слабом огне. Затем увеличить огонь и, когда смесь приобретет золотистый оттенок, перелить карамель в форму для выпечки диаметром 25 см. Начиная с краев, разложить кусочки манго по кругу на карамель так, чтобы они частично накрывали друг друга, и накрыть фрукты тестом, аккуратно приминая края вниз. Проколоть тесто в нескольких местах вилкой, поместить пирог в разогретую до 200 °С духовку и выпекать в течение 15 минут. Готовому изделию дать постоять 5 минут, затем перевернуть пирог на блюдо, густо посыпать кедровыми орешками, разрезать на порции и подать к столу.

Пирог смородиновый

● ***Для теста:*** *4 стакана муки, 1 пачка (250 г) размягченного маргарина, 1¼ стакана сахара, 2 яичных желтка.*

Для начинки: *по 4 стакана красной и черной смородины, 1 ст. ложка ванильного сахара, 2–3 ст. ложки сахарной пудры для посыпки.*

Маргарин взбить с сахаром, добавить яичные желтки и снова взбить. Затем всыпать просеянную муку, замесить тесто, отделить от него третью часть и положить ее в холодильник. Остальное тесто выложить ровным слоем на противень и прижать ладонями.

Приготовление начинки. Красную и черную смородину очистить от веточек, промыть, обсушить и перемешать с сахаром.

Начинку выложить ровным слоем на пласт теста и покрыть ее оставшимся тестом, натертым на терке. Пирог поместить в нижнюю часть предварительно нагретой духовки и выпекать на среднем огне около получаса. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

К этому пирогу можно подать ванильное мороженое.

Пирог слоеный с финиками и бананами

● *300–350 г готового слоеного теста, 5–6 не очень спелых бананов, 100 г фиников, 2–2½ ст. ложки лимонного сока, 75 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка корицы, ¼ ч. ложки имбиря, 1 / 5 ч. ложки молотой гвоздики, мускатный орех на кончике ножа.*

Слоеное тесто раскатать в круг диаметром 25 см, проколоть вилкой в нескольких местах и поставить в холодильник, пока готовится начинка. Растопить в маленькой сковороде масло, всыпать сахар и растапливать его, помешивая, в течение четырех минут. Полученную золотистую карамель вылить в невысокую форму для выпечки.

Бананы очистить от кожуры и разрезать на две части поперек, а затем вдоль. В глубокой посуде смешать 1½ столовой ложки лимонного сока, имбирь, корицу, мускатный орех и гвоздику, окунуть в эту смесь кусочки бананов и выложить в форму с карамелью плоской стороной вверх. Между бананами разложить финики без косточек. Оставшимся лимонным соком полить фрукты, накрыть их охлажденным пластом теста и подогнуть края. Поставить форму на горячий противень и выпекать в разогретой духовке в течение 40 минут, пока тесто не зарумянится.

Готовое изделие вынуть из духовки, аккуратно провести лезвием ножа по краям, чтобы пирог отстал от формы, и дать остыть в течение 10 минут. Затем накрыть форму тарелкой и перевернуть пирог. Подавать в теплом виде со взбитыми сливками.

Пирог творожный

● ***Для теста:*** *1 стакан муки, 3 ст. ложки сахарной пудры или сахара, 100 г маргарина или сливочного масла, 1 яйцо, 1 ч. ложка разрыхлителя.*

● ***Для начинки:*** *750 г творога, ½ стакана сахарной пудры или сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки крахмала, 5 яиц, 1 стакан слив без косточек или кураги.*

Муку вместе с разрыхлителем просеять в миску, добавить сахар, яйцо и размягченное масло, замесить тесто и скатать его в шар. Выложить его в большую глубокую сковороду (учтите, что начинка очень сильно поднимается) и пальцами распределить по всей поверхности сковороды.

Приготовление начинки. Яичные желтки отделить от белков и взбить добела с ⅔ стакана сахарной пудры. Затем добавить крахмал, молоко и сметану, перемешать, ввести творог и хорошо взбить, чтобы получилась пышная масса. В другой посуде взбить в крепкую пену белки с оставшейся сахарной пудрой и осторожно перемешать с творожной массой.

На тесто выложить разделенные на половинки или нарезанные ломтиками сливы или курагу, а сверху выложить начинку.

Поставить сковороду в предварительно нагретую духовку и выпекать на слабом огне в течение двух часов (в первый час выпекания духовку не открывать). Готовый пирог перевернуть на блюдо и, не снимая сковороду, полностью остудить. После этого отделить пирог от сковороды, разрезать на порционные кусочки и подать на стол.

Пирог фруктовый

● ***Для теста:*** *2½ стакана муки, 1 пачка (250 г) маргарина, 3 яйца, 1½ стакана сахара, 1 стакан кефира, ½ ч. ложки соды.*

Для начинки: *2 стакана вишни, 2 стакана урюка, 5 крупных яблок, 1 стакан сахара.*

Приготовить тесто на соде и кефире и поставить его на 20–30 минут в холодильник. Затем разделить тесто на две неравные части, раскатать каждую в пласт толщиной 5–7 мм и больший пласт выложить на противень или лист. На тесто уложить яблоки, вишни и урюк, накрыть меньшим пластом теста, защипать края и сделать в середине пирога дырочку.

Поместить противень в предварительно нагретую духовку и выпекать пирог на среднем огне в течение 25 минут.

Приготовление начинки. Вишни промыть и удалить косточки. Урюк очистить от косточек и нарезать каждую дольку на четыре части. Яблоки очистить от кожуры и нарезать тонкими кружочками, удаляя сердцевину.

Пирог яблочно-морковный

● *4 яйца, 100 г сливочного масла, ½ стакана сахара, 4 ст. ложки муки, 100 г молотого миндаля, ½ ч. ложки разрыхлителя или по ¼ ч. ложки соды и уксуса, 2 моркови, 5–6 яблок, 3 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки апельсинового конфитюра или джема.*

Морковь почистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, одно из них натереть на терке и смешать с морковью, а остальные нарезать тонкими ломтиками и сбрызнуть лимонным соком.

Яичные желтки отделить от белков и взбить с маслом и половиной сахара. Затем добавить муку, миндаль и разрыхлитель и хорошо перемешать. Отдельно взбить в крутую пену белки, постепенно добавляя оставшийся сахар, и вместе с яблочно-морковной смесью осторожно ввести в тесто. Выложить его в смазанную маслом и присыпанную мукой форму, разровнять поверхность и уложить сверху ломтики яблок. Поместить пирог в нагретую до 175 °С духовку и выпекать около 45 минут. Готовый пирог вынуть, слегка остудить и смазать джемом.

Яблочный медовый пирог

● *350 г пшеничной муки, 50 г меда, 75 г масла, 1 стакан молока, 25 г дрожжей, 25 г сахара, 1 щепотка соли.*

***Начинка** : 500 г яблок, 50 г меда, 250 г сметаны, 1 яйцо.*

В теплое молоко положить дрожжи, сахар, соль и столько муки, чтобы закваска стала густой, как сметана. Когда она подойдет, прибавить разогретое масло, часть меда, муку и замесить тесто. Дать подняться. Затем прибавить оставшийся мед, еще раз промесить, раскатать пласт толщиной 1 см, положить на приготовленный, посыпанный мукой лист и дать подняться. Сверху выложить начинку. Яблоки для начинки очистить от кожицы и семян, разрезать на дольки, залить смесью яйца, сметаны и меда. Испеченный и остывший пирог разрезать на части.

Вместо яблок пирог можно начинять ягодами или творогом с медом.

Пирог яблочный быстрый

● *1 стакан муки, 4 яблока, 4 яйца, 1 стакан сахара.*

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать на мелкие ломтики и выложить на смазанную сливочным маслом сковороду или в форму. В миску всыпать просеянную муку, добавить яйца и сахар и взбить венчиком до получения однородной массы. Этим тестом залить яблоки, поместить пирог в горячую духовку и выпекать до появления румяной корочки. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой, слегка остудить и подавать к столу.

Пирог яблочный

● *2 стакана муки, 4 крупных яблока, 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка корицы, ½ стакана рафинированного растительного масла.*

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины и натереть на крупной терке. Яйца взбить с сахаром, соединить с яблоками, добавить просеянную с содой муку и корицу, перемешать, влить растительное масло и замесить тесто. Вылить его в круглую разъемную форму, поместить в предварительно нагретую духовку и выпекать около 40 минут.

Пирог ягодный со сметаной

● ***Для теста:*** *2½ стакана муки, 4 ст. ложки размягченного маргарина, ½ стакана сахара, 2 ст. ложки сметаны, 2 яйца, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка уксуса.*

Для начинки: *2½–3 стакана любых ягод, ½ стакана сахара, 2–3 ст. ложки крахмала.*

Для украшения: *1 стакан сахара, 1 стакан сметаны.*

Приготовить тесто на соде и сметане, погасив соду уксусом. Раскатать его в пласт толщиной 1,5–2 см и выложить в форму или сковороду так, чтобы получился небольшой бортик.

Приготовление начинки. Ягоды промыть, обсушить, добавить сахар и крахмал и, помешивая, чуть-чуть поварить на медленном огне, чтобы крахмал загустел.

Выложить начинку на тесто, поставить пирог в нагретую духовку и выпекать в течение 30–40 минут при температуре 180 °С. Готовый пирог вынуть из духовки, залить сметаной, взбитой с сахаром, остудить, освободить от формы и подать на стол.

Яблочный пирог с медом

● *100 г маргарина, 100 г жидкого меда, 2 яйца, ¼ стакана сахарного песка, ½ чайной ложки пищевой соды, 1½ стакана пшеничной муки, 500 г яблок.*

Растопить маргарин, соединить его с медом, добавить яйца, сахарный песок, соду, муку, все хорошо перемешать и замесить тесто. Измельчить 500 г яблок, удалив сердцевину. Смешать с тестом, выложить в промасленную форму и выпекать в духовке.

Воздушный пирог

● *По 1 стакану муки и меда, 5 яиц, 1 лимон.*

Желтки взбить вместе с медом, белки отдельно – добела. Все смешать, добавить сок лимона, замесить тесто, выложить в форму и выпекать на малом жару.

Французский пирог

● *150 г сахарной пудры, 0,5 л молока, 400 г меда, 300 г пшеничной муки, ½ чайной ложки пищевой соды.*

Смешать в кастрюле сахарную пудру с молоком, добавить мед и варить полученную смесь несколько минут. Затем добавить муку, соду. Замесить тесто, раскатать толстый корж и выпекать в течение часа.

Английский пирог

● *По 1 кг пшеничной муки и меда, 200–250 г масла, 2 лимона, 1 мускатный орех.*

В растопленное масло налить мед, сок лимонов, добавить тертый орех. Все замесить с мукой. Тесто раскатать в тонкие листы, нарезать кусочками и слегка поджарить в масле.

Пирог в дорогу

● *1½ стакана муки, 1 стакан меда, ½ чайной ложки соды, 3 яйца, 1 столовая ложка лимонного сока.*

Все соединить и тщательно перемешать. Выпекать в течение 20 минут.

Пирог к чаю

● *2 стакана муки, 1 стакан меда, по ½ стакана сливок и масла, 2 яйца, ½ чайной ложки соды.*

Подготовить тесто и выпекать на умеренном огне.

Пирог медовый

● ***Для теста:*** *3 стакана муки, ½ стакана молока, ¾ стакана сахара, 200 г маргарина, 1 яйцо, 30 г дрожжей, ванилин.*

Для медового покрытия: *100 г меда, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 65 г цукатов, 150 г изюма, 100 г панировочных сухарей или растертых орехов, 4–6 ядер горького миндаля, несколько столовых ложек молока.*

Приготовить обычное опарное тесто и поставить его в теплое место подниматься. Подошедшее тесто раскатать на пирожковой доске в тонкий пласт, из которого вырезать круг, соответствующий размерам разъемной формы. Из остального пласта вырезать полоски теста приблизительно 3 см шириной.

Подогреть мед и масло и, слегка охладив их, добавить натертые или мелко нарубленные цукаты, изюм, панировочные сухари или орехи, горький миндаль. Медовой начинкой посыпать полоски теста. Пласт теста, который лежит на дне разъемной формы, смазать молоком, сверху разложить недалеко друг от друга жгутики, свернутые из полосок с начинкой.

Выпекать пирог в средненагретой духовке 40–45 мин. Пирог особенно вкусен, если его смазать растопленным сливочным маслом или горячим желе и посыпать сахарным песком.

Пирог рыбный

● ***Для теста:*** *7 стаканов муки, 2 стакана молока или воды, 100 г сливочного масла (можно растительного), 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1½ чайной ложки соли, 50 г дрожжей.*

Для фарша: *1,5 кг рыбы (осетрины, нельмы, судака, сома и др.), 2 луковицы, 2 лавровых листочка, 1½ ст. ложки соли, молотый перец по вкусу, 300 г риса.*

Для смазывания: *4 ст. ложки сливочного масла (можно растительного).*

Для обсыпки: *3 ст. ложки толченых сухарей.*

На теплом молоке замесить тесто и поставить его в теплое место на подъем на 1–1,5 ч. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, вымесить его на столе, подпыленном мукой. Готовое тесто раскатать в два пласта толщиной 1 см, один пласт навернуть на скалку и перенести на трехбортный металлический лист, смазанный маслом.

На пласт теста выложить тонкий слой фарша или визиги, саго или риса, а сверху разложить небольшими кусочками сырую, заранее подсоленную рыбу, на нее уложить мелко нарезанный лук, лавровый лист, посыпать слегка перцем и сбрызнуть маслом. Накрыть вторым пластом теста, края защипнуть, пирог поставить на расстойку на 4–5 мин. Верх пирога смазать маслом и обсыпать толчеными сухарями. Пирог выпекать при температуре 210–220 °С в течение 50–60 мин. Готовый пирог с листа переложить на стол, застланный в несколько рядов бумагой, и накрыть влажной салфеткой.

Рыбу обработать следующим образом. У рыб осетровых пород отрубить голову, обрезать плавники, спинные жучки и разрезать рыбу вдоль по хребту пополам. Затем опустить ее в кипящую воду на 2–3 мин и срезать ножом боковые жучки, чтобы поверхность рыбы была совершенно гладкой и не царапала руки. Если жучки плохо снимаются, рыбу погружают вторично в кипяток на 1–2 мин. После очистки рыбу вторично промыть, нарезать кусочками, положить в миску и посолить.

Частиковую рыбу перед очисткой залить холодной водой на 20–30 мин. Затем очистить от чешуи, аккуратно разрезать брюшко, вынуть жабры и внутренности, отрубить голову и плавники. После этого рыбу промыть, распластать, по возможности вырезать хребтовые кости. Разрезать рыбу на небольшие куски, уложить в миску и засолить на 1–2 ч.

Свежемороженую рыбу залить холодной водой для оттаивания. Соленую рыбу вымачивать в холодной воде 20–24 ч,

меняя воду 3–4 раза. Затем рыбу очистить от чешуи и разрезать на требуемые куски.

Пирог с корицей

● ***Для теста:*** *4 стакана муки, 1 стакан молока, ½ стакана сахара, 125 г сливочного масла, 3 яйца, 30 г дрожжей, ½ чайной ложки соли, 200 г изюма.*

Для посыпки: 1 неполный стакан сахара, 2 чайные ложки корицы, 75–100 г сливочного масла.

Приготовить опару из теплого молока, дрожжей и примерно половины муки. Размягченное масло и яйца взбить с сахаром, смешать с подошедшей опарой, добавить соль, оставшуюся муку и вымешивать тесто до тех пор, пока не появятся пузырьки воздуха и тесто не начнет отставать от стенок посуды. Изюм промыть, обсушить на листе бумаги, смешать с 1 ст. ложкой муки и соединить с тестом. Выложить тесто на смазанный маслом противень, разровнять мокрой рукой, воткнуть кусочки масла, посыпать смесью корицы с сахаром. Дать пирогу подойти и выпекать в духовке на среднем огне 15 мин.

Пирог с яблоками

● ***Для теста:*** *4 стакана муки, 1 стакан молока, ½ стакана сахара, 125 г сливочного масла, 3 яйца, 30 г дрожжей, ½ чайной ложки соли.*

Для начинки: *800–1000 г яблок, 1 неполный стакан сахара, 1 чайная ложка корицы, 3 ст. ложки панировочных сухарей или крошковой посыпки.*

Для смазывания: *яйцо или молоко.*

Приготовить сдобное тесто и выложить его на смазанный маслом противень. Посыпать тесто панировочными сухарями или крошковой посыпкой, густо покрыть толстыми ломтиками яблок, прижать их вилкой и оставить на 15–20 мин для расстойки. Перед тем как поставить пирог в духовку, посыпать яблоки смесью корицы с сахаром. Края загнутого теста смазать яйцом или молоком и выпекать пирог в духовом шкафу на среднем огне 15–20 мин. Для пирога можно приготовить другое, менее сдобное тесто.

Пирог московский открытый со свежими фруктами

● ***Для теста:*** *950 г муки, 480–530 мл воды или молока, 100 г сахара, 60 г сливочного масла, 15 г дрожжей, 15 г соли.*

Для начинки: *2800 г смеси яблок, груш и персиков или 2600 г смеси клубники, малины, вишни.*

Для желе: *870 г сахара, около 650 мл воды, 50 г желатина (25 г агара).*

Для смазывания: *10 г сливочного масла, 1 яйцо.*

Приготовить тесто опарным способом. Готовое тесто разделить на куски по 200 г, которые подкатать в шар и через 5 мин раскатать скалкой в круглую лепешку толщиной 0,4–0,6 см. Лепешку положить в форму, смазанную маслом, так, чтобы края лепешки закрывали изнутри края формы. Формы могут быть с гладкими краями или гофрированными диаметром 23,5 см и глубиной 4,5 см.

Тесто, уложенное в форму, оставить для расстойки на 20–30 мин, после чего смазать яйцом, проколоть в нескольких местах деревянной палочкой и выпекать в течение 15–20 мин при температуре 215–225 °С.

После выпекания и охлаждения основу пирога наполнить свежими фруктами (300–350 г), которые предварительно вымыть, очистить от кожуры, сердцевины или косточек и нарезать на дольки или ломтики. Подготовленные фрукты красиво расположить на пироге и залить желе или горячим абрикосовым мармеладом. Для ароматизации в желе можно добавить выжатый фруктовый сок.

Пирог сборный

● ***Для теста:*** *7 стаканов муки, 250 г сливочного масла, 2 стакана молока, 1 стакан сахара, 4 желтка, 1 чайная ложка соли, 50 г дрожжей.*

Для начинки: *1½ стакана варенья, 250 г топленого масла.*

Для обсыпки: *2 ст. ложки смеси сахарной пудры с ванильным сахаром.*

Тесто приготовить опарным способом. В теплом молоке (2 стакана) развести дрожжи с четырьмя стаканами муки. Опару поставить в теплое место, когда опара увеличится в объеме в 2 раза, положить в нее остальные продукты. Тесто хорошо вымесить и поставить в теплое место для подъема. Когда тесто еще раз поднимется, выложить его на стол и скатать в жгут, который нарезать на мелкие кусочки величиной с грецкий орех. Кусочки сформовать в булочки и положить на стол для расстойки на 10–15 мин, закрыв их салфеткой. Сформованные булочки раскатать в круглые лепешки, на которые положить варенье (по одной чайной ложке). Пирожки защипнуть узелком и обмакнуть в растопленное масло, затем уложить очень тесно один к другому в глубокую форму. Форму с пирожками поставить в теплое место на расстойку на 20–25 мин.

После расстойки пирог сборный выпекать при температуре 210–220 °С.

Готовый пирог выложить из формы и обсыпать сахарной пудрой.

Для выпекания пирога нужно брать такую форму (кастрюлю), высота которой раза в три больше высоты уложенных пирожков, так как при выпечке они сильно поднимаются.

Можно применить и другой способ разделки теста: скатать из него несколько одинаковых жгутов, жгуты слегка раскатать, как для кулебяки, в длинную полосу, выложить на полосу (вдоль посередине) начинку и защипнуть края теста так, чтобы опять получилось несколько жгутов. Обмакивать жгуты в растопленное масло и укладывать их в круглую форму спиралью (начиная от стенок формы) или концентрическими кругами.

Пирог с творогом

● ***Для теста:*** *2½–3 стакана муки, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сахара, 75 г сливочного масла или маргарина, 30 г дрожжей, ½ чайной ложки соли.*

Для начинки: *750–800 г творога, 3 яйца, ½ стакана сахара, ½ стакана сметаны, 3 ст. ложки растопленного масла (если творог нежирный), тертая цедра лимона или ванилин, 2–3 ст. ложки муки или манной крупы, по желанию 100 г изюма или 2 ст. ложки рубленых цукатов.*

Для смазывания: яйцо.

Растереть дрожжи с 1 чайной ложкой сахара, добавить растопленное масло вместе с теплым молоком, соль, сахар и муку. Замесить тесто и поставить его бродить.

Подошедшее тесто раскатать в тонкий пласт, выложить его на смазанный маслом противень, накрыть салфеткой и поставить в теплое место расстаиваться.

Яйца взбить с сахаром, перемешать с растертым творогом, добавить другие продукты. Творожную массу выложить на поднявшееся тесто, равномерно размазать, оставляя края непокрытыми. Поднять края на начинку, прижать их пальцами, смазать яйцом.

Выпекать пирог в умеренно жаркой духовке до тех пор, пока творожная начинка не подсохнет, а края теста не подрумянятся.

Пирог с творогом и черешней

● ***Для теста:*** *1½ стакана муки, ½ стакана сахарной пудры, 250 г сливочного масла или маргарина, 4 желтка, по щепотке соли и соды.*

Для начинки: *700 г творога, ¾ стакана сахарной пудры, 2 ст. ложки сметаны, 3 белка, 250 г черешни без косточек, 50 г орехов, 3 ст. ложки муки, ванилин, лимонная цедра.*

Для посыпки: *сахарная пудра, ванилин.*

Муку, смешав с солью и сахаром, просеять через сито на разделочную доску. Добавить остальные продукты и замесить тесто. Взять ⅔ теста и раскатать на посыпанной мукой доске. Завернув его на скалку, переложить на противень, смазанный маслом. Сверху выложить творожную начинку. Оставшееся тесто тонко раскатать, нарезать на полоски, которые выложить в виде решетки поверх начинки. Смазать пирог желтком.

Выпекать в нагретой духовке сначала на среднем, а затем на маленьком огне 30–35 мин.

Готовый пирог охладить и нарезать на куски, посыпать их сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Для начинки творог протереть через сито, пропустить через мясорубку или тщательно размять ложкой. Смешать с сахарной пудрой и ванилином, измельченной лимонной цедрой. Добавить сметану, муку, нарезанную на мелкие кусочки черешню (или другие фрукты) и толченые орехи. Белки взбить в пену и примешать к творожной массе.

Пирог «Женский каприз»

Для теста: *2 стакана муки, 130 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка сахарной пудры, 6 ст. ложек молока, 4 желтка, 30 г дрожжей, щепотка соли.*

Для прослаивания: варенье.

Для белкового крема: *4 белка, 1 стакан сахарной пудры, ванилин.*

Муку, смешав с солью и сахаром, высыпать на разделочную доску. Добавить к ней масло, желтки, дрожжи, распущенные в молоке, и замесить тесто. Готовое тесто раскатать, переложить на смазанный маслом противень и оставить на 1 ч в теплом месте для расстойки. Тесто намазать вареньем, а затем – белковой пеной. Поставить в умеренно нагретую духовку и выпекать 30 мин на среднем огне. Если белковая пена начнет быстро подгорать сверху, огонь уменьшить.

Готовый охлажденный пирог нарезать на куски прямоугольной формы.

Для крема белки взбить в крепкую пену. Добавить чуть-чуть соли, ванилин, сахарную пудру и снова взбить до загустения.

Пирог с черной смородиной

● ***Для теста:*** *1 стакан муки, 1 стакан молотых белых сухарей, ½ стакана сахара, 1 яйцо, 125 г сливочного масла или маргарина, ванилин, по щепотке соли и соды.*

Для начинки: *500–700 г черной смородины, 75 г изюма, 4 ст. ложки сливок или коньяка, 200 г творога, 2 яйца, 2 ст. ложки крахмала.*

Для смазывания: яйцо.

Для посыпки: *сахарная пудра.*

Приготовить песочное тесто по обычной технологии. Отделить ⅔ всего количества, разложить его ровным слоем по дну смазанной маслом разъемной формы.

Смешать черную смородину (немного самых красивых ягод отложить) с изюмом, добавить сахарный песок. Залить сливками или коньяком. Соединить с растертым творогом, яйцами и крахмалом. Начинку выложить на тесто, сверху красиво уложить крупные ягоды смородины.

Оставшееся тесто раскатать в тонкие жгутики или вырезать из него выемками различные фигурки, которыми украсить верх пирога. Украшения из теста смазать взболтанным яйцом.

Пирог поставить в заранее нагретую духовку и выпекать на среднем огне 50 мин. Готовый пирог охладить и посыпать сахарной пудрой.

Для такого пирога кроме черной смородины можно использовать ежевику или другие ягоды с терпким вкусом.

Пирог со сливами

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, ⅔ стакана сахарной пудры, 150 г сливочного масла или маргарина, 1 желток, 1 яйцо, щепотка соли.*

Для начинки: *700 г очищенных слив, ¼ стакана сахарной пудры, 50 г растертых орехов, 1 чайная ложка молотой корицы.*

Для смазывания: яйцо.

Для посыпки: *сахарная пудра.*

Приготовить песочное тесто и положить его на 30 мин в прохладное место. Затем ⅔ теста раскатать на посыпанной мукой доске, переложить на противень, сверху разложить разрезанные пополам сливы, которые посыпать сахарной пудрой, корицей и орехами. Из оставшегося теста раскатать тонкие полоски, которые положить поверх начинки в виде решетки.

Пирог смазать яйцом и выпекать на среднем огне 20–25 мин. Готовый охлажденный пирог нарезать на куски и посыпать сахарной пудрой.

Пирог закрытый с джемом

Для теста: *3½ стакана муки, 1½ стакана сахара, 200 г маргарина, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, щепотка соды.*

Для начинки: *300–400 г густого варенья, джема или повидла.*

Для посыпки: *сахарная пудра.*

Яйцо растереть с сахаром, добавить размягченное масло, все взбить до пышности, положить сметану, размешав в ней соду, всыпать муку и замесить тесто. Готовое тесто на 20 мин поставить в холодильник. Разложить тесто на противне слоем 0,5–0,7 см, разровнять руками или скалкой, сверху намазать вареньем или джемом. Небольшой кусочек теста отделить, замесить его немного круче, чем все остальное, натереть на крупной терке и этой крошкой посыпать варенье.

Противень поставить в горячую духовку и выпекать пласт 20–25 мин. Готовый пласт немного остудить и острым узким ножом нарезать на квадратики или ромбики, которые слегка посыпать сахарной пудрой.

Пирог закрытый с яблоками, изюмом и орехами

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, ½ стакана сахарной пудры, 100 г сливочного масла или маргарина, или поровну того и другого, 30 г животного жира, 2 желтка, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка рома, щепотка соды.*

Для начинки: *700 г яблок, ½ стакана сахарной пудры, 100 г изюма, 100 г растертых орехов, 1 чайная ложка молотой корицы.*

Для смазывания: желток.

Для посыпки: *рубленые орехи, сахарная пудра, ванилин.*

Муку, смешанную с сахарной пудрой, ванилином и содой, порубить ножом с маслом или маргарином, затем добавить размягченный жир, желтки, сметану, ром и замесить тесто, которое оставить на 30 мин в прохладном месте.

Разделить тесто на две части и раскатать в пласты. Один пласт переложить на противень. На него выложить очищенные и нарезанные тонкими ломтиками яблоки, изюм, посыпать корицей, сахарной пудрой, растертыми орехами. Накрыть начинку вторым пластом теста.

Пирог наколоть в нескольких местах вилкой, смазать желтком, посыпать орехами и выпекать в заранее прогретой духовке на среднем огне до золотистого цвета.

Готовый охлажденный пирог нарезать на куски прямоугольной формы, посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Пирог ореховый открытый

● ***Для теста:*** *250 г муки, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны, 1 яйцо, 50 г сахара, 100 г орехов, 1–2 ст. ложки рома.*

Для начинки: *125 г молотых орехов, 1½ ст. ложки молотых сухарей, 100 г сахара, ½ стакана воды, лимонная цедра, 1–2 ст. ложки рома, корица.*

Сметану взбить с размягченным маслом, добавить взбитое яйцо, сахар, лимонную цедру и сок, напоследок всыпать понемногу муку. Добавить молотые или толченые орехи и из всех этих продуктов замесить тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной ½ см и уложить на хорошо смазанный лист.

Сварить сироп из сахара с водой, тертой лимонной цедрой и корицей. В этот сироп всыпать толченые орехи, сухари и влить ром. Приготовленную массу вылить на раскатанное тесто, равномерно распределяя по нему, и выпекать пирог в нежаркой духовке.

Пирог с красной смородиной и белковым кремом

● ***Для теста:*** *250 г муки, ½ стакана сахара, 120 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 1 чайная ложка молотой корицы.*

Для начинки: *500 г красной смородины, 40 г миндаля, 3 белка, ⅔ стакана сахара.*

Охлажденное масло или маргарин порубить ножом с мукой в мелкую крупку, собрать ее горкой, сделать углубление, в которое влить яйцо, всыпать сахар и корицу и замесить тесто. Поставить вымешенное тесто на 30 мин в прохладное место. Раскатать тесто на посыпанной мукой доске и переложить в смазанную маслом разъемную форму, сделав по краю бортик высотой 2 см. Тесто наколоть в нескольких местах вилкой и испечь до полуготовности.

Миндаль подсушить на сковороде, очистить от кожицы, порубить и разложить ровным слоем на тесто.

Белок взбить в крепкую пену, смешать с сахаром, отделить 3 ст. ложки пены и выложить их в кондитерский мешок с узорной трубочкой. Оставшуюся белковую пену соединить с промытой и обсушенной смородиной и выложить поверх миндаля. По краю пирог украсить пеной, отсаженной из кондитерского мешка с трубочкой.

Выпекать 20–25 мин на небольшом огне. Если белковый крем сверху будет пригорать, накрыть его пергаментной бумагой.

Пирог с лимоном, изюмом и орехами

● ***Для теста:*** *3 стакана муки, 1 стакан сахара, 300 г сливочного масла или маргарина или 150 г масла и 150 г маргарина, 2 яйца, 200 г сметаны, щепотка соды.*

Для начинки: *3 лимона средней величины, 2 стакана изюма, 1 стакан сахара, ½ стакана орехов.*

Масло растереть с сахаром. Ввести яйца и сметану. Все тщательно размешать. Добавить соду, муку и быстро замесить тесто. Разделить тесто на три равные части, каждую раскатать и испечь коржи. Охлажденные коржи положить один на другой, прослоив начинкой. Верхний корж посыпать сахарной пудрой и украсить орехами.

Приготовление начинки: лимоны ошпарить кипятком, чтобы сошла горечь, нарезать ломтиками, удалить косточки. Изюм промыть, обсушить и вместе с лимоном пропустить через мясорубку, затем смешать с сахаром.

Пирог трехслойный с джемом

● ***Для теста:*** *3 стакана муки, 1,5 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 4 яйца, ½ стакана сметаны, 200 г растертых орехов, соль, сода.*

Для начинки: *1½ стакана джема или варенья.*

Для смазывания: яйцо.

Для посыпки: *сахарная пудра.*

Яйца взбить с сахаром до полного его растворения. Добавить сметану, размягченное масло, соль, орехи, затем муку, смешанную с содой. Быстро замесить тесто, которое выложить на холод на 20–30 мин.

Охлажденное тесто разделить на три части, раскатать круглые лепешки толщиной 0,5 см. Одну лепешку положить в форму или на сковороду, смазанную маслом, покрыть ее ровным слоем джема. Сверху положить другую лепешку, ее тоже смазать джемом. Накрыть третьей лепешкой. Края всех лепешек аккуратно защипнуть, чтобы не вытекла начинка при выпекании. Верх пирога и края украсить фигурками из теста, смазать яйцом. Выпекать в горячей духовке на среднем огне 35–40 мин. Если верх пирога и края начнут пригорать, уменьшить огонь. Готовый пирог после охлаждения посыпать сахарной пудрой.

Пирог открытый с вареньем и белково-шоколадным кремом

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, ⅓ стакана сахарной пудры, 150 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. ложки сметаны, 2 желтка.*

Для начинки: *1 стакан варенья из абрикосов.*

Для белкового крема: *3 белка, 4 ст. ложки сахарной пудры, 50 г растертого миндаля, 30 г шоколада.*

Желтки растереть добела с сахаром. Добавить размягченное масло или маргарин, сметану и замесить тесто, которое оставить на 20 мин в прохладном месте.

Противень слегка смазать маслом, переложить на него раскатанное тесто и выпечь его до полуготовности. Пирог вынуть из духовки, быстро смазать вареньем и заранее приготовленным белковым кремом. Допекать до готовности на небольшом огне 15–20 мин. Готовый охлажденный пирог нарезать на куски желаемой формы.

Приготовление белкового крема: белки взбить до образования пышной пены. В нее добавить сахарную пудру и вновь взбить. Затем ввести растертый миндаль и тертый шоколад.

Пирог с творогом и яблоками

● ***Для теста:*** *1½ стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 желтка или 1 яйцо, ванилин.*

Для начинки: *500 г жирного творога, 2 желтка, 2 ст. ложки картофельного крахмала, 3 ст. ложки изюма, 3 средних яблока, 3–4 белка, 3 ст. ложки сахара.*

Сахар растереть с желтками и размягченным маслом или маргарином, всыпать муку, ванилин и замесить тесто, которому дать постоять 30 мин.

Раскатать тесто в тонкий пласт и переложить его в разъемную форму. Небольшой кусочек теста отделить, раскатать в виде жгута, сделать из него бортик.

Подрумянить пирог в духовке, затем достать его, слегка остудить, выложить сверху начинку и выпекать до готовности на небольшом огне.

Для начинки желтки взбить с сахаром, добавить творог, крахмал, промытый и обсушенный изюм, яблоки, нарезанные на маленькие кусочки, и при необходимости 3–4 ст. ложки молока. Белки взбить в крепкую пену и соединить с творожной массой. Чтобы пирог красиво подрумянился, смазать начинку перед выпеканием желтком.

Пирог с красной смородиной и орехами

● ***Для теста:*** *1½ стакана муки, ⅓ стакана сахара, 125 г маргарина, 2–3 желтка, ½ чайной ложки пекарского порошка или по щепотке соды и лимонной кислоты, 2–3 ст. ложки панировочных сухарей или крошковой посыпки.*

Для покрытия: *5 белков, 1 стакан сахара, 100 г орехов, 0,5 кг красной смородины, ½ чайной ложки молотой корицы.*

Маргарин взбить с сахаром. Добавить, продолжая взбивать, по одному желтки, затем соединенную с пекарским порошком муку. Тесто собрать в шар и положить в холодильник на 1 ч. Раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить ее в разъемную форму. По краю формы сформовать бортик высотой примерно 5 см. Посыпать поверхность лепешки панировочными сухарями.

Яичные белки взбить в крепкую пену. Всыпать сахар и взбивать еще несколько минут, затем осторожно ввести измельченные орехи и корицу. Ягоды, промытые холодной водой, смешать с ⅔ белковой массы и выложить поверх теста. Сверху отсадить оставшиеся белки.

Выпекать пирог сначала на среднем, а затем на маленьком огне 40–50 мин.

Пирог с абрикосами

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, ⅓ стакана сахара, 150 г сливочного масла или маргарина, 2 желтка, 2 ст. ложки сметаны, по щепотке соли и соды.*

Для начинки: *1 кг очищенных спелых абрикосов.*

Для штрейзеля: *⅓ стакана муки, 50 г масла, ⅓ стакана сахарной пудры.*

Муку смешать с солью, содой, сахарной пудрой, тертой лимонной цедрой, добавить размягченное масло или маргарин, желтки, сметану и замесить тесто.

Дать тесту некоторое время постоять, затем раскатать его, переложить на противень, выложить на него разрезанные на половинки абрикосы, посыпать сверху штрейзелем и выпекать в горячей духовке на среднем огне 20–25 мин.

Пирог закрытый с яблоками и изюмом

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, ¼ стакана сахарной пудры, 80 г сливочного масла или маргарина, 5 ст. ложек сметаны, 1 яйцо, 1 ст. ложка молотой корицы, тертая цедра с ½ лимона, 1 чайная ложка соды.*

Для начинки: *1 кг яблок, 30 г сливочного масла, ½ стакана сахара, 50 г изюма, корица.*

Для смазывания: молоко.

Для посыпки: *сахарная пудра, ванилин.*

Муку, смешанную с содой, корицей, сахарной пудрой, просеять через сито на разделочную доску, добавить измельченную лимонную цедру, натертое на терке масло или маргарин, яйцо, сметану и замесить тесто, которое разделить на две части. Один кусочек теста раскатать в пласт толщиной 0,5 см, намазать яблочной начинкой, накрыть сверху другим пластом, который наколоть вилкой в нескольких местах и смазать молоком. Пирог выпекать в горячей духовке на среднем огне 20–25 мин. Готовый охлажденный пирог нарезать на кусочки, посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Приготовление начинки: яблоки очистить и нарезать тонкими ломтиками, потушить с маслом. Добавить сахар, изюм и корицу. Все перемешать.

Пирог открытый с вареньем и миндалем

● ***Для теста:*** *1 стакан муки, ¼ стакана сахарной пудры, 100 г сливочного масла или маргарина, 50 г миндаля.*

Для прослаивания: *варенье из смородины.*

Для начинки: *100 г миндаля, 70 г сливочного масла, ¼ стакана сахарной пудры, 5 яиц, 2 ст. ложки смородинового варенья, 2 ст. ложки тертых сухарей или печенья.*

С мукой смешать сахарную пудру и толченый миндаль. Добавить масло или маргарин и замесить тесто, которое раскатать на разделочной доске и переложить на противень, слегка смазанный маслом, испечь до полуготовности.

Вынуть корж из духовки, намазать вареньем, затем миндальной начинкой и допечь пирог до готовности.

Готовый охлажденный пирог нарезать на кусочки прямоугольной формы.

Приготовление начинки: масло растереть с сахаром. Добавить желтки, очищенный и растертый миндаль, варенье, взбитые в крепкую пену белки и тертые сухари. Все тщательно перемешать.

Пирог с изюмом и орехами

● ***Для теста:*** *1,3 стакана муки, ½ стакана сахарной пудры, 150 г сливочного масла или маргарина, 3 желтка.*

Для начинки: *1 стакан изюма, 100 г рубленых орехов, ½ стакана сахарной пудры.*

Для белкового крема: *3 белка, ⅔ стакана сахарной пудры.*

Масло растереть с сахаром, добавить взболтанные желтки, всыпать муку и замесить тесто, которое поставить на 30 мин в прохладное место. Тесто раскатать на посыпанной мукой доске. С помощью скалки переложить его на противень. Посыпать промытым и слегка распаренным в горячей воде изюмом, рублеными орехами с сахарной пудрой.

Пирог поставить в прогретую духовку и выпекать до полуготовности 15 мин. Покрыть пирог белковой пеной и выпекать до готовности на небольшом огне еще 20–25 мин.

Пирог ореховый с джемом

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, ⅓ стакана сахарной пудры, 220 г сливочного масла или маргарина, 3 белка, 100 г орехов.*

Для начинки: *1,5–2 стакана густого варенья или джема.*

Просеянную муку смешать с маслом или маргарином, белками, растертыми орехами, сахарной пудрой. Готовое тесто разделить на две части, каждую раскатать в пласт толщиной 1 см. Один пласт переложить на противень, намазать вареньем или джемом, сверху положить второй пласт, края хорошо защипнуть.

Пирог выпекать в нагретой духовке сначала на среднем, затем на маленьком огне 30–35 мин.

Готовый, еще теплый пирог можно покрыть белковой глазурью.

Пирог открытый с джемом и белково-ореховым кремом

● ***Для теста:*** *1½ стакана муки, ¼ стакана сахарной пудры, 140 г сливочного масла или маргарина, 1 чайная ложка соды, 4 желтка, лимонная цедра.*

Для отделки верха: *4 белка, 1 стакан сахара, 200 г растертых орехов, джем или варенье.*

Муку, смешав с содой, порубить ножом вместе с охлажденным маслом или маргарином. Добавить сахарную пудру, желтки, измельченную лимонную цедру и замесить тесто. Готовое тесто раскатать, переложить на противень, сверху намазать вареньем или джемом, потом – орехово-белковой смесью. Поставить в горячую духовку и выпекать на небольшом огне 20–25 мин.

Готовый пирог охладить и нарезать на куски прямоугольной формы.

Приготовление орехово-белковой смеси: белки взбить в крепкую пену, подмешать сахар, постоянно взбивая, затем всыпать растертые орехи.

Пирог двухцветный

● ***Для теста:*** *1,5 стакана муки, ¾ стакана сахарной пудры, 150 г сливочного масла или маргарина, 150 г растертых орехов, 1 яйцо, 50 г шоколада, немного молока, 1 чайная ложка соды, ванилин.*

Для прослаивания: *варенье из черной смородины.*

Для глазури: *60 г шоколада, 80 г сливочного масла.*

Муку, смешав с содой и ванилином, просеять через сито на разделочную доску. Добавить орехи, масло или маргарин, яйцо, молоко и замесить тесто, которое разделить на две части. К одной части теста добавить размягченный шоколад, перемешать. Раскатать и переложить на смазанный растительным маслом противень. Намазать тонким слоем варенья из черной смородины. Поверх варенья положить раскатанный пласт из светлого теста.

Пирог выпекать в горячей духовке на небольшом огне 30–35 мин. Готовый пирог охладить и глазировать шоколадом. Когда глазурь застынет, нарезать пирог на куски желаемой формы.

Для отделки верха шоколад вместе с маслом растопить на водяной бане и хорошо перемешать.

Пирог трехслойный с шоколадно-ореховой начинкой

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, 1 ст. ложка сахарной пудры, 200 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. ложки молока, 4 желтка, орехи.*

Для начинки: *1 1 / 5 стакана сахарной пудры, 6 желтков, 10 белков, 180 г орехов, 130 г шоколада.*

Для смазывания: белок.

Для посыпки: *тертые орехи.*

Муку смешать с сахаром. Порубить ножом с маслом или маргарином. Добавить разболтанные желтки, растертые орехи и молоко. Замесить тесто и оставить его в прохладном месте на 3 часа. Тесто разделить на три части. Каждую раскатать на посыпанной мукой доске. Сложить все пласты один на другой, промазав их начинкой. Сверху тесто наколоть в нескольких местах вилкой, смазать взбитым белком, посыпать растертыми орехами.

Пирог поставить в разогретую духовку и выпекать сначала на среднем, затем на маленьком огне 40–45 мин. Готовый охлажденный пирог нарезать на куски желаемой формы.

Приготовление начинки: желтки растереть с сахаром в пену, добавить измельченные орехи, размягченный шоколад и взбитые в пену белки, все осторожно перемешать.

Пирог с маком и белковым кремом

● ***Для теста:*** *3 стакана муки, ⅔ стакана сахарной пудры, 300 г сливочного масла или маргарина или 150 г масла и 150 г маргарина, 3 желтка, щепотка соли.*

Для начинки: *300 г мака, 1 стакан молока, ½ стакана сахара, ванилин.*

Для белкового крема: *5 белков, ⅔ стакана сахарной пудры.*

Муку смешать с сахарной пудрой, солью, тертой лимонной цедрой, добавить натертое на терке масло или маргарин, желтки и замесить тесто, которое поставить на некоторое время в прохладное место.

Тесто раскатать, переложить на небольшой противень, намазать маковой начинкой и выпекать в разогретой духовке на среднем огне 10–15 мин, до полуготовности. Еще не допеченный пирог вынуть из духовки. Поверх начинки разложить столовой ложкой белковый крем. Допекать пирог до готовности на небольшом огне 20 мин.

Приготовление начинки: в молоке растворить сахар и ванилин, довести до кипения. Всыпать молотый мак. Массу перемешать, снять с огня и охладить. Белки взбить в крепкую пену, добавить сахарную пудру и на водяной бане взбивать до загустения.

Пирог с черникой

● ***Для теста:*** *½ стакана муки, 4 ст. ложки сахара, 3 желтка, 125 г сливочного масла или маргарина, 100 г миндаля, 0,5 чайной ложки молотой корицы, по щепотке соды и лимонной кислоты.*

Для начинки: *0,5 кг черники, 2 ст. ложки сахара.*

Для белкового крема: *3 белка, 4 ст. ложки сахарной пудры, тертая цедра лимона.*

Желтки растереть с сахаром. Добавить масло или маргарин, корицу, соединенную с содой и лимонной кислотой, мукой и очищенным от оболочек размолотым миндалем.

Тесто выложить в разъемную форму, смазанную маслом, разровнять. Сформовать из теста, прижав его к стенкам формы пальцами, бортик и выставить на холод на 30 мин. Выпекать на среднем огне до золотисто-коричневого цвета.

Покрыть смешанной с сахаром черникой. Белки взбить в крепкую пену, добавить сахарную пудру и тертую лимонную цедру. Пену отсадить из корнетика или кондитерского шприца на чернику. Допекать на самом маленьком огне 20–25 мин.

К остывшему пирогу можно подать взбитые сливки.

Пирог с клюквой и черносливом

● ***Для теста:*** *8 полных ст. ложек муки, 1 стакан сахара, 250 г маргарина, 1 яйцо, по щепотке соли и соды.*

Для начинки: *2 стакана клюквы, протертой с сахаром, 1½ ст. ложки муки или крахмала, 10–12 шт. чернослива.*

Маргарин растереть с сахаром, добавить яйцо и хорошо перемешать. Соду погасить несколькими каплями уксуса или лимонного сока, вылить в массу, всыпать муку и замесить тесто, которое оставить на 30 мин в прохладном месте. Раскатать тесто на посыпанной мукой доске. С помощью скалки перенести на противень, расправить.

Поверх теста ровным слоем выложить начинку, приготовленную из протертой клюквы с сахаром и крахмалом или мукой. Пирог украсить решеткой из тонких полосок теста, края аккуратно загнуть, смазать желтком. Между полосками теста положить чернослив без косточек.

Пирог выпекать на среднем огне 25–30 мин, пока его края и решетка красиво не подрумянятся.

Пирог с маком и изюмом

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, ⅔ стакана сахарной пудры, 150 г сливочного масла или маргарина, 5 ст. ложек сметаны, 1 яйцо, 1 чайная ложка соды.*

Для начинки: *250 г мака, 80 г изюма, ⅔ стакана молока, ⅔ стакана сахара, 2 бутона гвоздики, лимонная цедра.*

Яйцо растереть с сахаром. Добавить размягченное масло или маргарин, сметану, смешанную с содой. Всыпать муку и замесить тесто. Треть теста отделить. Остальное раскатать на слегка посыпанной мукой доске, переложить на смазанный маслом противень и намазать начинкой. Оставленное тесто раскатать на жгутики и выложить их в виде решетки поверх начинки.

Выпекать пирог в разогретой духовке на среднем огне 30–35 мин. Готовый охлажденный пирог нарезать на куски и посыпать сахарной пудрой.

Приготовление начинки: молоко, размешав в нем сахар, довести до кипения. Добавить молотый мак, изюм, тертую лимонную цедру, молотую гвоздику. Смесь хорошо перемешать, снять с огня и охладить.

Пирог с малиной или земляникой

● ***Для теста:*** *8 полных ст. ложек муки, 1 стакан сахара, 250 г маргарина, 1 яйцо, по щепотке соли и соды.*

Для начинки: *2 стакана малины или земляники, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара.*

Приготовить песочное тесто, раскатать лепешку, переложить ее на смазанную маслом сковороду, сверху насыпать ягоды. Сметану, яйца и сахар взбить и залить смесью ягоды. Выпекать в предварительно нагретой духовке на среднем огне 20–25 мин.

Пирог с лимоном

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, ¾ стакана молока, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка сахара, щепотка соли, 20 г дрожжей.*

Для начинки: *1 большой лимон или 2 маленьких, 1 стакан сахара.*

Растереть дрожжи с сахаром, смешать с теплым молоком. Охлажденное масло натереть на крупной терке, всыпать муку, еще немного порубить ножом на пирожковой доске, собрать масляную крупку горкой, сделать посередине углубление и влить молоко с дрожжами. Быстро замесить тесто, собрать его в шар, накрыть перевернутой миской и дать постоять в теплом месте 30 мин.

Приготовление начинки: лимон залить кипятком на 10–15 мин, вынуть из воды, остудить, натереть на терке или пропустить через мясорубку, выбирая косточки.

Подошедшее тесто разделить на две неравные части. Одну, большую, осторожно руками разложить и разровнять по смазанному маслом противню, перемешать тертый лимон с сахаром, выложить начинку на тесто, разровнять, накрыть другой частью теста, крепко защипнуть края пирога, чтобы при выпечке не вытекла начинка. (Для этой же цели лимонную начинку можно слегка присыпать 1–2 ст. ложками картофельного крахмала, а затем накрыть ее верхним пластом теста.) Выпекать в горячей духовке на среднем огне до светло-коричневого цвета.

Готовый пирог охладить, нарезать на куски прямоугольной формы, посыпать сахарной пудрой.

Пирог с маком

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, 1 ст. ложка сахарной пудры, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 желток, 2 ст. ложки сметаны.*

Для начинки: *250 г растертого мака, 8 яиц, 1 1 / 5 стакана сахарной пудры, 3 ст. ложки панировочных сухарей или толченого печенья, лимонная цедра.*

Для смазывания: желток.

Растереть масло с сахаром и желтком, добавить сметану, всыпать муку, щепотку соли и замесить тесто. Хорошо вымешенное тесто разделить на две части. Каждую раскатать на слегка посыпанной мукой доске в пласт толщиной 1 см.

Один пласт переложить на противень, смазанный маслом. Сверху выложить начинку, разровнять. На нее положить второй пласт, который наколоть в нескольких местах вилкой и смазать желтком.

Выпекать в прогретой духовке на среднем огне 30 мин. Следить за тем, чтобы верх и края пирога не пригорели.

Приготовление начинки: белки взбить в пену, добавить сахарную пудру и хорошо размешанные желтки. Затем всыпать растертый мак, сухари или печенье, измельченную лимонную цедру, все тщательно перемешать.

Пирог с яблочным безе

● *4 яйца, 1 стакан сахара, 250 г маргарина, 1 ч. ложка соды с уксусом, 100 г масла, 4 стакана муки, ванилин, 0,5 кг яблок.*

Муку просейте и порубите с маргарином и маслом, добавьте остальные продукты. Хорошо все разотрите руками, разделите на 2 части.

Одну часть теста выложите на противень, сверху уложите яблочную начинку. Вторую часть теста (меньшую) натрите на терке и выложите поверх начинки. Выпекайте в духовке на среднем огне.

Приготовление начинки. Очистите яблоки и нарежьте ломтиками. Взбейте белки в крепкую пену, добавьте сахар, смешайте с яблоками.

Пирог с яблоками в коньяке

● *0,5 кг яблок, ½ стакана коньяка, 2 стакана муки, 1 стакан молока, щепотка соли, 4 ст. ложки сахара.*

Яблоки очистить от кожуры и нарезать тонкими ломтиками. Положить их в миску, залить коньяком, посыпать небольшим количеством сахара и выдержать 2–3 часа.

Муку размешать с молоком, щепоткой соли и 3 столовыми ложками сахара. Тесто хорошо взбить и добавить в него яблоки вместе с образовавшимся соком. Готовую смесь выложить в смазанную маслом форму и выпекать примерно 45 мин в умеренно нагретой духовке.

Пирог яблочный

● *1¾ стакана муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 3 яйца, молоко, соль – по вкусу.*

● ***Для начинки:*** *12 яблок, молотая корица, сахар, ром, миндаль – по вкусу.*

Замесить тесто и раскатать в два квадратных пласта толщиной в палец. Один пласт уложить на противень, покрыть яблочной начинкой, сверху положить второй пласт и сразу же выпекать. Готовый пирог смазать топленым холодным сливочным маслом.

Приготовление начинки. Яблоки очистить от кожицы, натереть на крупной терке, выжать из них сок и перемешать с молотой корицей, ромом, сахаром и очищенным молотым миндалем (по вкусу).

Пирог на меду с маком

● *1 стакан меда, 4 стакана муки, 4 яйца, ½ ч. ложки соды.*

Для начинки: *2 стакана мака, 1 стакан молока, ¼ стакана меда, 1 ч. ложка цедры лимона, ½ стакана изюма.*

Просейте в миску муку, смешанную с содой, сделайте ямку, в нее положите размягченный маргарин, яйца и мед. Хорошо вымесите до образования гладкого теста. Разделите тесто на две неравные части. Раскатайте большую часть в лист толщиной полсантиметра, выложите начинку, закройте тонко раскатанной меньшей частью, защипните края как следует.

Пеките пирог на среднем огне минут 20. По краям пирог должен быть светло-коричневого цвета.

Из этого теста можно выпечь и маленькие пирожки с начинкой.

Приготовление начинки . Растолките в ступке мак, смешайте с медом и сварите в молоке на маленьком огне до загустения (все время помешивайте!), добавьте цедру, изюм и остудите. Начинка может быть любой другой, только сладкой.

Пирог с красной смородиной

● *2½ ст. ложки мягкого сливочного масла, 1 яйцо, ½ стакана сахара, 1 пачка ванильного сахара, сок 1 лимона, 2 стакана муки, 1 пачка порошка для печенья, 2 ст. ложки сметаны, ⅓—½ стакана молотых сухарей, соль – по вкусу.*

Для покрытия: *⅓ стакана красной смородины, 6 яичных белков, 1 стакан сахара, ½ стакана ядер молотых грецких орехов.*

Этот пирог рационально приготовить, когда остаются яичные белки. Сливочное масло с сахаром вымешать добела, домешать яйцо и лимонный сок. Затем домешивать поочередно смешанную с порошком для печенья муку и сметану. Тесто сравнительно мягкой консистенции залить в смазанную сливочным маслом, посыпанную молотыми сухарями форму для выпечки тортов. Помытую смородину сцедить на сите. Яичные белки взбить в крепкую пену, постепенно домешать к ней сахар. Половину пены перемешать со смородиной и намазать на тесто, а сверху наложить остатки пены. Посыпать молотым ядром грецкого ореха и выпекать на слабом огне 30–40 мин.

Пирог с малиновой начинкой

● *3 стакана муки, 250 г сливочного масла, ½ ст. ложки ванильного сахара, 3 яйца, 1¼ стакана сахара, корица (по вкусу), 3 шт. гвоздики, растертых в порошок, 1 пачка порошка для печенья, сок из половины лимона.*

Для начинки: *малиновое повидло.*

Вымесить тесто и отложить ⅓ часть его для оформления изделия. ⅔ части раскатать пластом, уложить на большой противень и разровнять. Пласт густо смазать малиновым повидлом. Отложенную часть теста скалкой раскатать в пласт толщиной 0,5 см и нарезать из него полоски такой же ширины. Полоски уложить на повидло косо в одном направлении на расстоянии 0,5–2 см одну от другой. Пирог выпекать при высокой температуре до коричневого цвета и уже остывший нарезать квадратиками.

Пирог с вишнями

● *2 стакана муки, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка соды, 1 стакан сахара, 0,6 кг вишен, 1 ст. ложка сливочного масла.*

Сметану растереть с сахаром, добавить соду, понемногу муку. Замесить тесто, раскатать его по размеру сковороды (ее предварительно смазать маслом и посыпать мукой), края теста приподнять и завернуть, как для ватрушки. Вишни очистить от косточек, выложить на тесто ровным слоем, чтобы не было пустых мест. Посыпать сахаром, наложить сетку из тонких шнурков теста и поставить в духовку. Когда пирог наполовину испечется, вынуть не закрытые сеткой вишни. Залить пирог сметаной, посыпать сахаром и вновь поставить в духовку.

Пирог «черниговский»

● *6 стаканов муки, 2 стакана сливок, 5 яиц, ½ стакана сахара, 100 г дрожжей, 2 ч. ложки миндаля, ½ стакана сливочного растопленного масла, 4 ст. ложки изюма, соль – по вкусу.*

Яйца растереть с сахаром, добавить разведенные в теплых сливках дрожжи, толченый миндаль и, всыпая понемногу муку, замесить тесто. Оно должно быть мягким. В конце добавить растопленное масло. Когда тесто подойдет, раскатать его тонким слоем на противне, дать подойти, смазать яйцом, посыпать миндалем с сахаром и рубленым изюмом, наколоть вилкой и выпечь.

Пирог с изюмом и черносливом

● *3 стакана муки, 1 стакан молока, 25 г дрожжей, 3 яйца, ½ стакана сливочного растопленного масла, соль – по вкусу.*

Для начинки: *2 ст. ложки изюма, ½ стакана сахара, ¾–1 стакан чернослива.*

Дрожжи развести в молоке, добавить растертые с сахаром яйца, растопленное масло, соль, хорошо вымешать и поставить в теплое место. Когда подойдет, раскатать тонким слоем, выложить на противень, дать подойти и испечь. Готовый пирог покрыть густой, как повидло, массой, состоящей из изюма, смешанного с сахаром, и распаренного и измельченного чернослива. Снова поставить в духовку минут на 15.

Маковник

● *1½ стакана муки, ¾ стакана сахара, ½ стакана мака, 1½ стакана молока, 2 яйца, ⅓ стакана повидла, 2 г аммония, 1 ст. ложка сахарной пудры, 1 г ванилина, 2 г лимонной цедры.*

В глубокой кастрюле перемешать сахар, мак, лимонную цедру, ванилин. Затем добавить яйца, молоко, муку, смешанную с аммонием, и замесить тесто. Заполнить им смазанные маслом и обсыпанные мукой формы слоем 2–2,5 см и выпечь. Когда маковник остынет, разрезать его на два пласта, смазать повидлом и посыпать сахарной пудрой.

Пирог с маком

● *1½ стакана муки, 150 г маргарина, ½—¾ стакана сахара, 2 яичных желтка, соль – по вкусу.*

Для начинки: *200 г молотого мака, 1 стакан сахара, молоко, 2 яичных белка, 1 ч. ложка сливочного масла, немножко лимонного сока и тертой цедры.*

Замесить тесто средней консистенции, оставить небольшую часть его для оформления поверхности пирога, а остальное уложить на противень.

Пласт на противне покрыть начинкой, разложить на нее в виде сетки жгутики из теста и смазать их яичным желтком. Пирог выпекать при средней температуре, после чего нарезать разными фигурами.

Приготовление начинки. Молотый мак проварить в сладком молоке и добавить к нему чайную ложку сливочного масла, лимонный сок и тертую цедру. Мак охладить и смешать с пеной, взбитой из двух яичных белков.

Пирожки

Пирожки с бананами

● ***Для теста:*** *3 стакана муки, 180 г размягченного маргарина, 4 ст. ложки воды, 1½ ч. ложки соли.*

Для начинки: *1 кг спелых бананов, ½ стакана измельченного миндаля, 2 ст. ложки молотых сухарей, 4 ст. ложки сахара, ¼ ч. ложки корицы, 1 яичный белок для смазки.*

Приготовление теста . Размягченный маргарин нарезать небольшими кусочками. Муку просеять в глубокую миску, добавить соль и маргарин и перетереть руками до образования мелких крошек. Затем влить охлажденную воду и тщательно вымешать тугое тесто. Рабочую поверхность стола посыпать мукой, тесто разделить на небольшие равные части и раскатать их в пласты толщиной 7–10 мм.

Приготовление начинки. бананы очистить от кожуры и натереть на крупной терке. Затем добавить измельченный миндаль, молотые сухари, сахар, корицу и хорошо перемешать.

Форму для выпечки смазать сливочным маслом. Половину пластов теста посыпать одной столовой ложкой молотых сухарей, разложить понемногу начинки, посыпать остальными сухарями, накрыть оставшимися пластами теста и защипать края. Верх пирожков наколоть в нескольких местах вилкой и смазать взбитым яичным белком. Поставить форму на средний уровень в разогретую духовку и выпекать в течение 50–60 минут при умеренной температуре. Готовые пирожки вынуть из духовки, остудить, переложить на блюдо и подать к столу со сметаной и медом.

Пирожки с повидлом

● *3 стакана муки, 1 стакан кефира, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 1 стакан повидла.*

Муку просеять в миску, добавить яйцо, кефир и растворенные в небольшом количестве воды дрожжи и замесить не прилипающее к рукам тесто. Поставить его в холодильник на два часа, затем вынуть, разделить на части и раскатать каждую в лепешку. Поверх теста положить понемногу начинки, слепить пирожки любой формы, выложить их на смазанный маслом противень на некотором расстоянии друг от друга и дать постоять 10–15 минут. Поместить пирожки в хорошо нагретую духовку и выпекать до готовности.

Пирожки слоеные с яблоками

● *1⅔ стакана муки, 180 г сливочного масла, 7–8 яблок, ½ стакана сахара, 2 яйца, ¼ стакана сахарной пудры, ¼ ч. ложки соли, лимонная кислота на кончике ножа.*

Из муки, воды, соли, яйца и лимонной кислоты приготовить слоеное тесто. Готовое тесто раскатать в лепешку толщиной 5 мм и разрезать на квадраты такого размера, чтобы в них можно было завернуть целое яблоко.

Очищенные от кожуры и сердцевины яблоки выложить на квадратики теста. В отверстия яблок всыпать сахар и защипать края теста так, чтобы яблоки получились в «конверте» из теста. Смазать поверхность пирожков яйцом, выложить их на некотором расстоянии друг от друга на противень, смазанный растительным маслом, поместить в нагретую до 200–250 °С духовку и испечь. Готовые пирожки слегка остудить и посыпать сахарной пудрой.

Пирожки творожные с яблоками

● ***Для теста:*** *3–3½ стакана муки, 200 г творога, 1 стакан кефира, 1 яйцо, 1 ч. ложка соды, ¼ ч. ложки соли, растительное масло для фритюра.*

Для начинки: *4–5 яблок, ¼ стакана сахара, 1 ч. ложка корицы.*

Муку просеять в миску, добавить творог, яйцо, кефир, соль и соду, замесить тесто и дать ему постоять 30 минут.

Приготовление начинки. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать маленькими кусочками и перемешать с сахаром и корицей.

На ладонь положить кусочек теста, на него – немного начинки, накрыть вторым кусочком теста и скатать в шарик. Получившиеся пирожки опускать в раскаленное масло и, переворачивая, жарить на слабом огне до коричневого цвета. Готовые пирожки сложить в кастрюлю, накрыть крышкой и дать постоять 10–15 минут.

Пирожки с ветчиной

● ***Для теста:*** *120 г муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 50 г сливок.*

Для начинки: *60 г ветчины, 50 г сыра, 75 г шампиньонов, 2 яйца, 10 г пшеничной муки, 100 г сливок, перец черный молотый, соль.*

Из муки, сливочного масла или маргарина и сливок быстро замесить песочное тесто и положить его на полчаса в холодильник. Маленькие формочки смазать жиром и выстелить тонким пластом теста.

Ветчину нарезать крупными ломтями, сыр нарезать мелко. Шампиньоны очистить, промыть, потушить и добавить смесь из муки, яиц и сливок. Полученную массу хорошо перемешать, добавить ветчину, сыр, соль, черный молотый перец, выложить в подготовленные формочки, которые поместить в нагретый духовой шкаф и выпекать 20–30 мин.

Пирожки с луком

● ***Для теста:*** *110 г муки.*

Для начинки: *20 г топленого масла, 80 г зеленого лука, 20 г укропа, петрушки, соль, перец черный молотый.*

Из муки и воды замесить тесто, как для лапши, раскатать его в виде круглой лепешки толщиной 2 мм, уложить на нее фарш, края соединить и защипать в виде полумесяца. Жарить во фритюре и подавать горячим.

Приготовление начинки: зеленый лук, укроп, петрушку мелко порубить, добавить топленое масло, соль, черный молотый перец и все тщательно перемешать.

Пирожки с рыбой

● ***Для теста:*** *250 г муки, 125 г воды или молока, 30 г растительного масла, 10 г дрожжей, 5 г сахара, соль.*

Для начинки: *200 г рыбного филе (треска, форель), 20 г масла растительного, соль.*

В небольшом количестве теплой воды или молока растворить соль и сахар, развести дрожжи, влить оставшуюся жидкость, всыпать муку и замесить тесто. Перед окончанием вымешивания добавить растительное масло. Дать тесту подойти в теплом месте, после чего раскатать его в лепешки толщиной 1 см. Положить на середину каждой лепешки кусочек рыбного филе, посолить, сбрызнуть растительным маслом. Тесто завернуть, защипать края фигурным швом и выпечь в духовом шкафу.

Пирожки с бараниной (1)

● ***Для теста:*** *320 г муки, 40 г маргарина, ½ яйца, 5 г соды, соль.*

Для фарша: *200 г баранины, 125 г лука репчатого, перец красный молотый, соль.*

Мякоть баранины порубить или пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный репчатый лук, красный молотый перец и хорошо перемешать.

Маргарин размять до консистенции густой сметаны, добавить яйцо, соль, соду (можно погасить ее уксусом) и взбить. Всыпать муку, быстро замесить тесто, придать ему форму бруска и охладить. Затем нарезать тесто кусочками по 70 г, раскатать лепешки, положить на них фарш, завернуть в виде треугольников и защипать. Выпекать в духовом шкафу.

Пирожки с бараниной (2)

● ***Для теста:*** *150 г муки, 30 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 40 г воды, 5 г дрожжей, 5 г сахара, соль.*

Для начинки: *125 г мякоти баранины или говядины, 125 г картофеля, 60 г лука репчатого, 40 г бульона, перец черный молотый, соль.*

Мякоть баранины или говядины нарезать кубиками по 10 г, такими же маленькими кубиками нарезать очищенный сырой картофель, мелко нашинкованный репчатый лук, все перемешать, добавить черный молотый перец и соль.

Из муки, сливочного масла или маргарина, яиц, воды, соли, сахара и дрожжей замесить тесто и, не давая ему расстояться, разделить на кусочки по 80–90 г. Раскатать их, на середину положить подготовленный фарш и защипать, придавая изделиям форму треугольников, швы защипать веревочкой, в середине оставить небольшое отверстие.

Выпекать в духовом шкафу, периодически подливая через отверстие жирный мясной бульон.

Пирожки слоеные

● ***Для теста:*** *160 г пшеничной муки, ¼ яйца, 80 г воды, 15 г растительного масла для прослойки теста.*

Для фарша: *125 г баранины, 40 г лука репчатого, 15 г жира, перец черный молотый, соль.*

Из муки, яиц, соли, воды приготовить крутое тесто и выдержать 30–40 мин. Затем раскатать его в большие лепешки толщиной 1 мм, смазать растительным маслом, скрутить в виде рулета, нарезать небольшими кружочками и снова раскатать.

На раскатанное тесто уложить фарш, придать пирожкам форму треугольников, прямоугольников или полумесяцев. Выпекать в духовом шкафу.

Приготовление фарша: мякоть баранины пропустить через мясорубку, обжарить на жире с мелко нарезанным репчатым луком и добавить черный молотый перец, соль.

Пирожки с куриным мясом

● ***Для теста:*** *400 г слоеного теста, 1 яйцо для смазывания пирожков.*

Для начинки: *25 г сливочного масла, 50 г шпика, 75 г лука репчатого, 180 г отварного куриного мяса, 25 г муки, 150 г молока.*

Растопить масло в кастрюле, обжарить в нем измельченные шпик и репчатый лук. Снять кастрюлю с огня, всыпать муку, размешать, постепенно вливая молоко. Непрерывно помешивая, довести соус до кипения, добавить измельченное вареное куриное мясо и дать остыть.

Тонко раскатать тесто и вырезать 20 кружков диаметром 9 см. Разделить начинку на 10 частей и положить на 10 кружков; смочить края оставшихся 10 кружков и положить их сверху, хорошо склеив края. Поместить пирожки на противень, смазать яйцом и выпекать в духовом шкафу при температуре 220 °С в течение 20–25 мин. Подавать теплыми.

Пирожки с рыбой

● ***Для теста:*** *500 г муки, 100 г маргарина, 2 яичных желтка, соль.*

Для фарша: *750 г рыбного филе, 150 г сала, 75 г лука репчатого, 60 г сметаны, перец черный молотый, соль.*

Рыбное филе, репчатый лук, сало пропустить через мясорубку. В этот фарш добавить сметану, соль, черный молотый перец. Из просеянной муки, маргарина, соли, яичных желтков приготовить тесто на воде, тонко раскатать его, разрезать на четыре части и начинить рыбным фаршем. Сформовать пирожки, уложить их на смазанный жиром противень, смазать оставшимся яичным желтком и выпекать 40–45 мин, до золотисто-коричневого цвета.

Пирожки литовские с творогом

● ***Для теста:*** *250 г муки, 20 г дрожжей, 125 г молока, 50 г маргарина, ½ яйца, соль.*

● ***Для начинки:*** *250 г творога, 1 яичный желток, 10 г сахара, соль.*

Для подачи: *20 г сливочного масла, 20 г сахара, 5 г корицы.*

Дрожжи развести в теплом молоке с небольшим количеством сахара, добавить муку, яйца, соль и маргарин и замесить довольно крутое тесто. Оставить его на 1–1,5 ч подходить, затем еще раз обработать и раскатать. Стаканом вырезать из теста кружки, на каждый кружок положить начинку. Сформовать пирожки в виде полумесяцев, выложить на сито так, чтобы они не касались один другого. Сито укрепить над кастрюлей с кипящей водой и довести пирожки до готовности над паром. Перед подачей сбрызнуть растопленным сливочным маслом, посыпать сахаром и корицей.

Пирожки сибирские

● *800 г муки, 2 столовые ложки меда, 2–3 яйца, 2 столовые ложки масла, 400 г изюма, щепотка соды, вода по потребности.*

Из всех продуктов, кроме изюма, замесить довольно густое тесто, разрезать на кусочки, раскатать их в кружок, в середину положить по ложке изюма и слепить пирожки. Жарить на растопленном масле или смальце. Пирожки вкусные и долго не черствеют.

Пирожки по-еврейски

● *1 кг пшеничной муки, 300 г меда, 3 яйца, 100 г изюма, 1 столовая ложка сахара, 400 г мака, 25 г дрожжей, щепотка соли, молоко по надобности.*

Муку, яйца, сахар, соль и дрожжи замесить на молоке, взятом в таком количестве, чтобы получилось густое тесто. Дать ему подняться. Подошедшее тесто разрезать на небольшие кусочки, раскатать, придать им форму треугольника и начинить. Выпекать в духовке как обычные пирожки.

Начинка: мак промыть кипятком, растереть в ступке и прибавить в него изюм и мед.

Пирожки медовые

● *400 г муки, 300 г меда, ½ стакана молока, 5 г соды.*

Мед с молоком кипятить на слабом огне. Когда остынет, прибавить муку и соду, хорошо вымесить, разложить по формочкам и выпекать в течение 1 часа.

Пирожки мясные

● *250 г муки, 50 г маргарина, 150 г творога, 2 яйца, соль, ½ чайной ложки красного стручкового перца, фарш из 200 г мяса, молоко.*

Из муки, маргарина, творога, 1 яйца и пряности изготовить тесто и поставить его охлаждаться. Раскатать в пласт толщиной около 5 мм и разрезать на прямоугольники. На половину каждого прямоугольника положить мясную начинку, вторую половину положить поверх, края плотно прижать вилкой.

Оставшееся яйцо взбить с небольшим количеством молока, полученной смесью смазать уложенные на смазанный маслом противень куски теста. Поверхность каждого пирожка надрезать вдоль кухонными ножницами.

Выпекать на среднем огне до получения золотисто-коричневой корочки.

Вместо фарша для начинки можно использовать колбасу, ветчину, кусочки жаркого, вареной рыбы или овощей.

Пирожки чешские

● *2 яйца, 125 г сахарного песка, 150 г изюма, 175 г миндаля, 6–8 шт. горького миндаля, 4 ст. ложки рома или рисовой водки, песочное тесто, приготовленное по основному рецепту, яйцо, молоко.*

Взбить яйцо и сахарный песок до образования устойчивой пены. Рубленый изюм смешать с растертым миндалем и ромом. Песочное тесто раскатать в прямоугольной формы пласт толщиной приблизительно 5 мм и положить тонкий слой начинки. Нарезать края теста зубцами по обе стороны во всю длину и наложить друг на друга так, чтобы закрыть часть начинки, и смазать смесью яйца с молоком.

Выпекать на смазанном маслом противне на среднем огне и сразу же разрезать зубцы полосами.

Зубцы можно покрыть белой или коричневой глазурью.

Пирожки картофельные с сардельками

● *1 кг картофеля, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка крахмала, 5 сарделек, 2 ст. ложки молотых сухарей, соль – по вкусу.*

В картофельное пюре положить яйца, маргарин, всыпать муку, крахмал, соль и замесить тесто. Из картофельной массы сформовать шарики, затем размять их, чтобы получились лепешки. На каждую лепешку положить ломтик сардельки без оболочки, разрезанный в длину, завернуть в рулет, обвалять в молотых сухарях. Жарить во фритюрнице в течение 5–7 минут при 170 °С.

Подать горячими, с томатным соусом и салатом из моркови и огурцов.

Пирожки с фруктовым повидлом

● ***Для теста:*** *800 г муки, 2 яичных желтка, 700 г молока, 130 г сахара, 30 г дрожжей, 10 г соли, 220 г смальца.*

Для начинки: *800 г фруктового (густого) повидла; 50 г сахарной пудры для посыпки.*

Из 150 г муки, дрожжей, 200 г теплого молока, сахара и соли приготовить опару. Из оставшейся муки, молока, яичных желтков, 80 г сахара, 60 г смальца, соли и опары вымесить тесто средней консистенции, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место для увеличения в объеме.

Готовое тесто положить на посыпанную мукой доску, раскатать скалкой в пласт толщиной 1,5 см, нарезать одинаковыми квадратиками и начинить повидлом. Квадратики скатать в пирожки, смазать поверхность изделий остатками топленого смальца и, уложив в смазанный жиром противень, дать расстойку (15–20 мин). После этого выпекать при средней температуре.

При подаче на стол пирожки посыпать сахарной пудрой.

Подобные пирожки можно приготовить и с творогом. В таком случае вместо повидла тесто нужно начинить массой из 600 г творога, 2 пресных булочек, нарезанных мелкими кубиками, 2 яичных желтков, крепкой пены из 2 яичных белков, 150 г сахара, 200 г сметаны и тертой лимонной цедры.

Пирожки с хурмой

● *400 г муки, 30 г сахара, 25 г маргарина, 10 г дрожжей, 200 г хурмы, жир (для жаренья), соль – по вкусу.*

Хурму пропустить через мясорубку, добавить кипяченую воду, муку и все перемешать. Из дрожжевого теста слепить пирожки и жарить их в жире.

Пирожки с крабами

● *300 г слоеного теста (замороженного), 125 г крабов (замороженных или консервированных), 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 луковица, 1 пучок укропа, 125 г творожного сыра, соль, перец – по вкусу, 3 капли лимонного сока, 1 желток, 2 ст. ложки молока.*

Слоеное тесто разморозить. Если нужно, разморозить крабы, обсушить и нарезать. Очистить вареное яйцо и лук, мелко нарезать. Укроп вымыть и измельчить. Все перемешать со свежим сыром и по вкусу посолить, поперчить, посыпать кайенским перцем, а также сбрызнуть лимонным соком для придания остроты.

Слоеное тесто слегка смочить холодной водой и уложить пласты друг на друга. С легким, но равномерным нажимом по всем направлениям раскатать тесто в тонкий пласт, разрезать его на 8 квадратов со стороной 12 см.

Крабовую массу выложить на квадраты теста, которые сложить по диагонали. Края пирожков смазать яйцом, взбитым с молоком, и крепко прижать вилкой. Пирожки уложить на холодный увлажненный противень и оставить на 10 минут в прохладном месте.

Выпекать в нагретой духовке при температуре 200–220 °С примерно 25 минут до золотисто-коричневого цвета.

Пирожки на кефире скороспелые

● ***Для теста:*** *0,5 л кефира, 1 ч. ложка соды, ½ ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 2 стакана муки, 1 яйцо, растительное масло.*

Для начинки: *творог, капуста, картошка, мясо, грибы, повидло и т. д.*

В кефир добавить соду, соль, сахар и перемешать. Добавлять муку, постоянно помешивая. Тесто должно быть не крутое, немного гуще, чем на оладьи. Разделочную доску посыпать мукой. Столовой ложкой выкладывать тесто на доску и обваливать в муке. Скатать шарик и формировать из него лепешку.

Уложить начинку на лепешку, сформовать пирожок. Сверху смазать взбитым яйцом.

В сковороду налить растительное масло, выложить пирожки и жарить на среднем огне, накрыв крышкой. Как только подрумянятся, переворачиваем на другую сторону.

Можно выпекать их и в духовке, предварительно смазав противень маслом.

Начинки для пирогов и пирожков

Начинка из картофеля

● *700 г картофеля, 120 г лука, 80 г масла, 4 яйца, соль.*

Горячий отваренный картофель пропустить через мясорубку, добавить пассерованный лук, масло, сырые яйца, соль и перемешать.

Начинка из гороха или фасоли

● *520 г гороха или фасоли, 150 г лука, 100 г маргарина, перец, соль.*

Горох или фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде на 5–8 ч, воду слить, бобовые залить холодной водой (на 1 кг бобовых – 2,5 л воды) и варить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Жидкость, оставшуюся в готовой фасоли, слить, а в горохе уварить, постоянно помешивая. Заправить мелко нарезанным пассерованным луком, перцем, солью.

Начинка из моркови

● *800 г моркови, 80 г масла или маргарина, 4 яйца, сахар, соль.*

Очищенную морковь нарезать соломкой, добавить жир (50 % от нормы), воду (80–100 г) и припустить до испарения влаги. Готовую морковь мелко нарезать, положить слоем 6 см в сотейник с растопленным маслом и прогреть, удаляя излишек влаги для того, чтобы начинка получилась более рыхлой, добавить рубленые яйца, соль, сахар, размешать и охладить.

Начинка из моркови с рисом

● *1 кг моркови, 100 г риса, 80 г маргарина, соль.*

Морковь помыть, очистить и натереть на крупной терке. Положить в посуду, добавить немного воды и жира, припустить. Добавить соль, сахар, отваренный рассыпчатый рис и перемешать.

Начинка из моркови и творога

● *840 г моркови, 300 г творога, 20 г манной крупы, 1 яйцо, 40 г масла сливочного, 100 г сахара, соль.*

Морковь помыть, отварить в кожуре, очистить и протереть через сито. Положить в посуду, нагреть, помешивая, всыпать манную крупу и проварить 10 мин. Творог протереть через сито, добавить сахар, сырое яйцо, сливочное масло и смешать с охлажденной морковью.

Начинка из сушеных грибов

● *400 г сушеных грибов, по 80 г маргарина столового и лука, 12 г муки, перец, соль.*

Сушеные белые грибы отварить, промыть и пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, слегка обжарить, добавить грибы и жарить 2 мин. Заправить соусом, приготовленным на грибном бульоне.

Начинка из творога

● *1 кг творога, 2 яйца, 200 г сахара, 80 г сливочного масла, соль.*

Творог протереть через сито, добавить сахар, яйца, растопленное сливочное масло, перемешать. В творог можно положить по вкусу ванилин, изюм, нарезанные цукаты.

Начинка из гречневой каши с творогом

● *200 г гречневой крупы, 520 г творога, 40 г маргарина, 1 яйцо, соль.*

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, смешать ее с протертым творогом, добавить маргарин, яйца, соль, перемешать.

Начинка из свежей капусты

● *1,3 кг свежей капусты, 100 г маргарина столового, 1 стакан молока, 4 яйца, перец, соль.*

Свежую капусту мелко нарезать, положить в кипяток и варить 3–5 мин, откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Отжать, положить слоем 5–6 см в сотейник с жиром, добавить кипяченое молоко, помешивая, припустить на слабом огне. Молоко должно выпариться. В готовую капусту положить рубленые яйца и соль.

Начинка из свежей капусты и грибов

● *800 г свежей капусты, 80 г лука, 60 г сухих грибов, 120 г маргарина, 2 яйца, перец, соль.*

Сухие грибы замочить в воде, отварить и нарезать соломкой. Капусту тонко нашинковать и смешать с мелко нарезанным луком, добавить грибной отвар, смесь стушить с жиром до готовности. Добавить грибы, сырое яйцо, перец черный молотый, соль, перемешать.

Начинка из квашеной капусты

● *840 г квашеной капусты, по 25 г лука и масла сливочного, 40 г лука зеленого, 20 г сахара, перец, соль.*

Квашеную капусту отжать (очень кислую промыть) и пропустить через мясорубку. Положить в сотейник слоем не более 5 см, добавить часть масла, слегка обжарить, добавить мелко нарезанный лук и тушить 40–50 мин, периодически помешивая. В готовую капусту добавить мелко нарезанный пассерованный зеленый лук, сахар, соль, перец и перемешать.

Начинка из редьки

● *800 г редьки, 1200 г молока, 300 г лука, по 120 г сметаны и майонеза, 40 г жира, соль.*

Редьку натереть на крупной терке и вымочить в молоке в течение 3 ч. Молоко слить, в редьку добавить мелко нарезанный пассерованный лук, сметану, майонез, соль.

Начинка из свеклы

● *800 г свеклы, 400 г изюма, 200 г сметаны, 210 г сахара.*

Свеклу испечь в духовке до мягкости, очистить от кожуры, мелко нарезать, положить в кастрюлю вместе с промытым изюмом, добавить сметану и тушить 10–15 мин, остаток жидкости слить, свеклу посыпать сахаром и дать обсохнуть.

Начинка из рыбы

● *1,1 кг филе рыбы, 120 г лука, 30 г муки, 100 г маргарина или масла растительного, зелень петрушки, перец, соль.*

Филе рыбы нарезать на куски, припустить и измельчить, добавить мелко нарезанный пассерованный лук, зелень петрушки, перец черный молотый, соль, перемешать.

Начинка из жареной рыбы

● *800 г филе рыбы, 60 г растительного масла, 150 г лука, 4 яйца, зелень петрушки, соль.*

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обжарить на растительном масле. Лук мелко нарезать и, слегка спассеровав, смешать с рыбой, добавить мелко нарезанные яйца, зелень петрушки, перец черный молотый, соль, перемешать.

Начинка из рыбы и квашеной капусты

● *350 г рыбы, 650 г квашеной капусты, по 80 г сливочного масла и лука, лавровый лист, перец, соль.*

Лук мелко нарезать и слегка обжарить на масле. Положить в посуду квашеную капусту, добавить обжаренный лук, перец черный горошком, лавровый лист, влить немного воды или бульона, накрыть крышкой и тушить до готовности, помешивая. Нарезать тонкими ломтиками рыбу (кости вынуть), слегка посолить и обжарить. Выкладывать на тесто: слой капусты, слой рыбы, слой капусты.

Начинка из рыбы и риса

● *800 г филе рыбы, 100 г маргарина столового, 120 г риса, 12 г муки, 40 г лука, перец, соль, укроп.*

Филе рыбы нарезать кусками, положить в смазанный жиром сотейник, влить немного воды или бульона, посолить и припустить. Готовую рыбу не очень мелко нарезать, положить в посуду с растопленным жиром, добавить отваренный рассыпчатый рис, немного белого соуса, сваренного на бульоне, полученном от припускания рыбы, соль, перец, мелко нарезанный укроп или зелень петрушки, пассерованный лук. Перемешать и охладить.

Начинка из рыбы с соленой скумбрией

● *600 г филе трески, 120 г филе скумбрии соленой, 240 г лука, по 80 г масла растительного и сливочного, 8 яиц, перец черный молотый, соль.*

Отваренное филе трески и мелко нарезанный лук, обжаренный на масле, измельчить на мясорубке, добавить рубленые яйца, растопленное сливочное масло, перец, соль, перемешать. На подготовленное для пирогов тесто положить начинку, сверху – нарезанное кусочками филе соленой скумбрии.

Начинка с маком

● *Равная пропорция мака и сахара.*

Мак залить кипятком, промыть, снова залить кипятком и оставить на 15–20 мин, подогревая, но не кипятя, откинуть на сито, дать стечь воде, положить в макитру и растереть, перемешать с сахаром и продолжать растирать еще 5–7 мин.

Начинка из яиц

● *4 яйца вкрутую, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 60 г сметаны, соль, перец черный молотый.*

Лук поджарить, смешать с мелко рубленными яйцами, добавить сметану, соль и перец по вкусу.

Начинка из яблок

● *1,2 кг яблок (лучше антоновки), 300 г сахара, 20 г масла.*

Яблоки мелко нарезать, положить в посуду, добавить сахар, немного масла и припустить.

Начинка из моркови и яблок

● *600 г моркови, 650 г яблок, 60 г маргарина, 100 г сахара, соль.*

Морковь помыть, очистить, натереть на крупной терке, добавить немного воды, маргарин и тушить. Добавить соль, сахар и перемешать. Яблоки помыть, удалить сердцевину, нарезать мелкими ломтиками, смешать с подготовленной морковью и проварить на слабом огне до загустения.